


Español p. 24

This appliance is for Household use only.

This is not a commercial appliance.

C US

**ASSEMBLY, CARE AND USE INSTRUCTIONS**
**READ CAREFULLY**

## IMPORTANT:
**RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE**

# 3 Burner LP Barbecue Grill

ITM. / ART. **966686** | MODEL **42170/42172**

Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at: 1-800-321-3473 8:00 AM - 5:00 PM (EST) English Only, or Email CustomerService@landmann-usa.com

## Table of Contents


Important Safety Information .................................. 2
Liquid Propane (LP) Safety Information................... 4
Package Contents................................................... 6
Preparation............................................................. 7
Hardware Contents ................................................ 7
Tools Required........................................................ 7
Assembly Instructions............................................. 7
Connecting Gas Cylinder ........................................ 15
Lighting Instructions................................................ 16
Care and Maintenance ............................................ 17
Cooking Methods and Grilling Tips.......................... 18
Troubleshooting....................................................... 19
Replacement Parts List ........................................... 20
Grilling Guidelines ................................................... 21
Warranty ................................................................. 23


**Assembler/Installer**

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance.

**Leave these instructions with the consumer.**

**Consumer/User**

Follow all warnings and instructions when using this appliance.

**Keep these instructions for future reference.**




**If you smell gas:**

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**
5. **Failure to follow these instructions could result in explosion, or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.**

**WARNING**

1. **DO NOT** store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP (liquid propane) cylinder not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
3. This grill is **FOR OUTDOOR USE** only and shall not be used in a building, garage, under overhangs or any other enclosed area.
4. **DO NOT** leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.
5. **This appliance is for Household use only. This is not a commercial appliance.**

## Important Safety Information

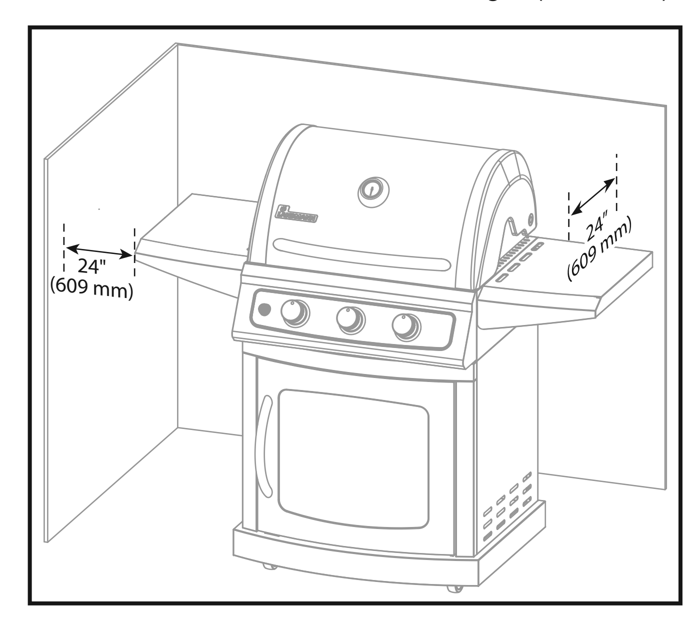



Warnings and Cautions contained in this instruction manual may result in serious bodily injury or death, or may result in a fire or explosion causing damage to property.

- Make sure to follow all assembly instructions carefully. Improper assembly of this grill may be dangerous.
- **NEVER** use charcoal, lighter fluid, gasoline, kerosene or alcohol to ignite this grill.
- When igniting the grill or cooking, **DO NOT** lean over the open grill.
- Always open the grill lid slowly and carefully as heat trapped inside the grill can cause severe burns.
- **DO NOT** place hands or fingers at edge of the firebox when the lid is open or the grill is hot.
- Keep children and pets away from the grill when in use. Accessible parts may be very hot.
- **DO NOT** attempt to disconnect the gas regulator and hose assembly or any gas fitting while your grill is operating.

## Important Safety Information

- This grill **SHOULD NOT** be located under any overhead unprotected combustible construction. Always allow at least 24" from the top, bottom, back and 24" from the sides of the grill (see below).




- This grill is an outside appliance and **SHOULD NOT** be operated in a building, garage, or any other enclosed area.
- **DO NOT** obstruct the flow of combustion and ventilation air. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear of debris.
- Should the burners go out while the grill is in operation, turn all gas valves off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight the grill, using the igniting instructions.
- Keep this grill clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- **NEVER** store an extra or disconnected liquid propane cylinder under or near this grill.
- Always use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the grill.
- **DO NOT** leave a hot grill unattended or move it during operation.
- This grill is not intended to be used in or installed on recreational vehicles, boats, portable trailers, or in any moving location.
- **DO NOT** put a grill cover or anything flammable on the grill while the grill is in operation or is hot.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- When the grill is not in use, make sure the gas is turned • **OFF** at the supply cylinder.
- Cylinders must be stored outdoors and out of the reach of children. Cylinder must not be stored in a building, garage or other enclosed areas.
- Always inspect the gas supply hose before every use. If the hose shows any signs of abrasions or cuts, **DO NOT** use the grill. The hose must be replaced before using again.
- Always check the burners and venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.
- Always check the connections for leaks each time you connect and disconnect the LP gas supply cylinder.

|  CAUTION | The pressure regulator and hose assembly supplied with this grill must be used. Any requirements for a replacement regulator and hose assembly must be made through the manufacturer, LANDMANN-USA. |
|---|---|

- Gas cylinders must include a collar to protect the cylinder valve.
- Dented or rusty LP gas cylinders may be hazardous and need to be checked by your LP gas supplier.
- **DO NOT** use LP gas cylinders with a damaged valve.
- **DO NOT** enlarge the valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.
- If you see, smell or hear hissing of gas escaping from the LP gas cylinder, move away from the LP gas cylinder. **DO NOT** attempt to correct the problem yourself and call the fire department.
- If a grease fire occurs, turn • **OFF** all burners and leave the lid closed until the fire is out.
- **DO NOT** alter this grill in any manner. Any alteration automatically voids the warranty.
- **DO NOT** use the grill in high wind situations.



# Important Safety Information

The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the Specification for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-b339 (Cylinders, Spheres, and Tubes for transportation of Dangerous Goods).

The LP gas cylinder must be:
- provided with a listed overfilling prevention device
- provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking gas appliances.




**A fire causing death or serious injury may occur if the following is not followed exactly:**
**NEVER** store or use gasoline or other volatile substances in the vicinity of this grill. **NEVER** store a spare propane cylinder in the vicinity of this grill, or in the vicinity of another potential heat source. **NEVER** fill the propane cylinder beyond 80% full.




**DO NOT store spare gas cylinder in or near grill.**

Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Install only the type of dust cap on cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

**State of California Proposition 65 Warnings**




This product contains one or more chemicals known to the state of California to cause cancer or cause birth defects or other reproductive harm.



## Liquid Propane (LP) Safety Information

Please review the below guidelines and safety information when using Liquid Propane (LP) gas.

**General Information**

- This grill is designed to be used with a standard 20 lb. LP gas cylinder.
- Any brand of 20 lb. LP gas cylinder is acceptable for use on this grill, provided that it is compatible with the grill's retention means (tank tray bolt).
- This grill is designed certified by CSA international for local LP gas supply.
- This grill **CANNOT** be converted to natural gas. **DO NOT** attempt to convert this grill with a different gas type.

**Safety Information**

- LP gas has an odor similar to natural gas.
- LP gas is heavier than air and leaking gas may collect in low areas and resist dispersion.
- LP cylinders must be installed, transported and stored in an upright position.
- LP cylinders should not be dropped or handled roughly.
- **DO NOT** use a damaged LP cylinder. A dented or rusty LP cylinder or an LP cylinder with a damaged valve may be hazardous and should be replaced with a new cylinder immediately.
- **ALWAYS** close the cylinder valve after use.
- **ALWAYS** close the cylinder valve when disconnecting the regulator.
- **ALWAYS** treat possible empty LP cylinders with the same care as a full LP cylinder. There may still be gas pressure inside a possible empty LP cylinder.
- **NEVER** store or transport an LP cylinder where the temperature can reach 125ºF.
- Keep LP cylinders away from children and pets.
- **DO NOT** store disconnected LP cylinders in a building, garage or other enclosed areas.
- If the LP cylinder is kept in the grill between uses, make sure to keep both the grill and the cylinder in an outdoor area with good ventilation.
- **ALWAYS** leak test the LP cylinder connection to the regulator whenever changing LP cylinders.

**Installation of LP Cylinder**

1. Maker sure all burner controls are in the • **OFF** position.
2. Open the cabinet door.
3. Carefully position in the large hole on the bottom panel.
4. To secure the LP cylinder in place, screw the tank holding tray bolt through the bottom section of the LP cylinder.
5. Attach the regulator to the cylinder by carefully **HAND TIGHTENING** only.
6. **NEVER** use a wrench or other tool to tighten this connection.
7. Observe all governing codes and ordinances.

**Important**

The United States LP gas appliance installation must conform with local codes and ordinances. In the absence of local codes, appliance installation must conform with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, Natural Gas and Propane Appliance code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, as applicable.

For Canada, installation of this grill must comply with local codes and/or Standard CSA-B149.2 (Propane Storage and Handling Code).



# Package Contents

| Part | Description | Quantity |
|---|---|---|
| A | Bottom panel | 1 |
| B | Non-locking caster | 2 |
| C | Locking caster | 2 |
| D | Tank tray bolt | 1 |
| E | Left side panel | 1 |
| F | Right side panel | 1 |
| G | Back panel | 1 |
| H | Cart frame | 1 |
| J | Grill body | 1 |
| K | Door | 1 |
| L | Door bottom pin | 1 |
| M | Side shelf bracket | 4 |

| Part | Description | Quantity |
|---|---|---|
| N | Left shelf | 1 |
| P | Right shelf | 1 |
| Q | Flame tent | 3 |
| R | Cooking grate | 2 |
| S | Warming rack | 1 |
| T | Grease tray | 1 |
| U | Grease box | 1 |
| V | AA battery | 1 |
| W | Magnet | 1 |
| X | Match lighting tool (not shown) | 1 |
| Y | Cover (not shown) | 1 |



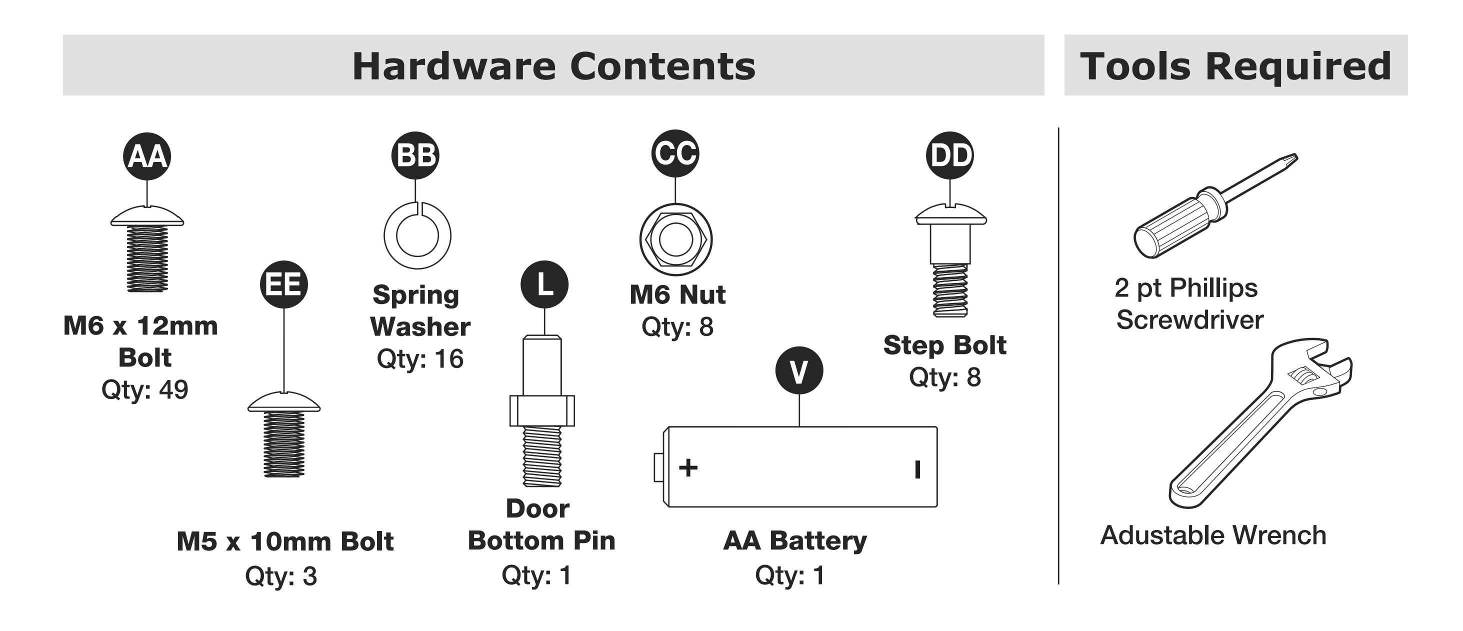
## Preparation

Before beginning assembly of this grill, make sure all parts are present (see Package Contents on page 6 and Hardware Contents below). If any part is missing or damaged, **DO NOT** attempt to assemble the product.

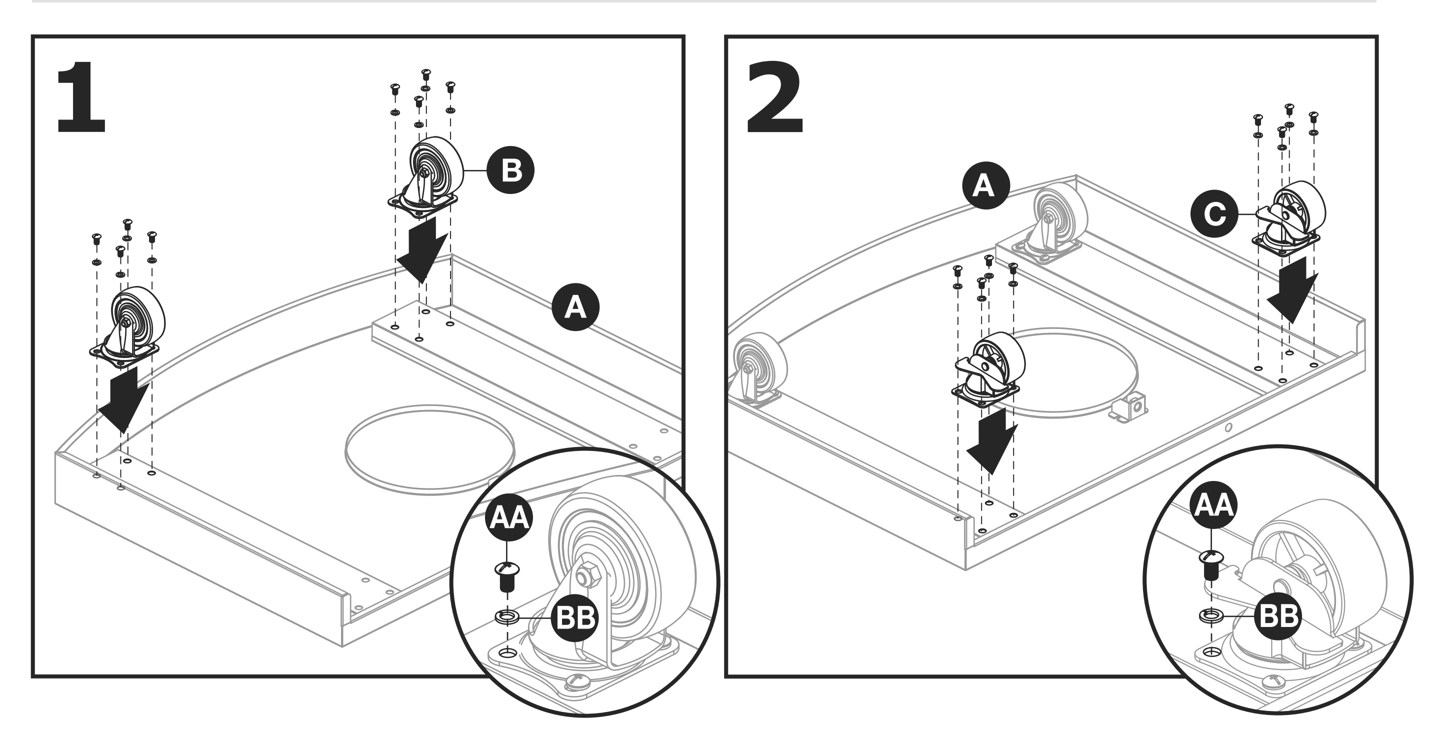
**Estimated assembly time:** 50 minutes with two people

## Hardware Contents

## Tools Required



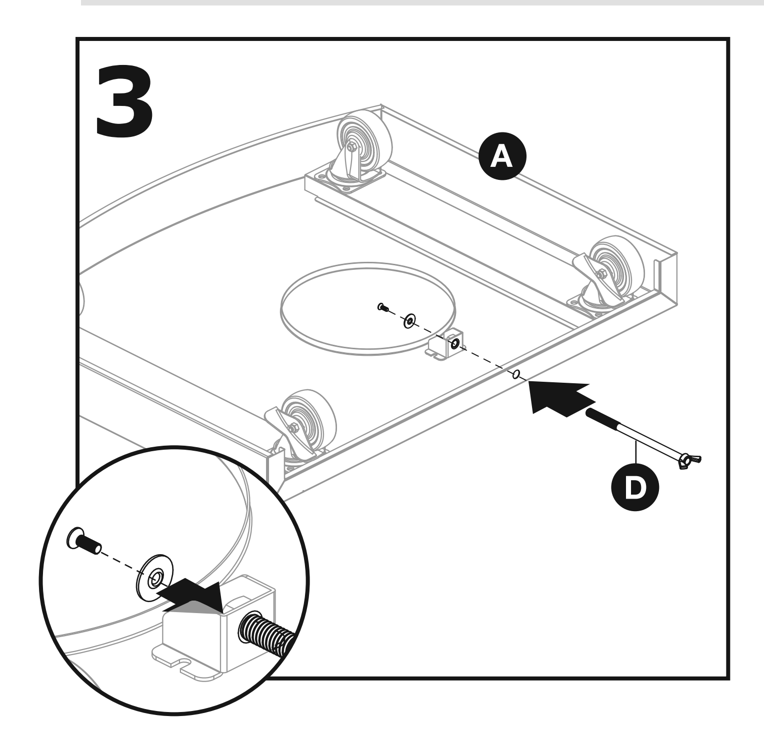

## Assembly Instructions




Attach non-locking casters (B) to the front of the bottom panel (A) and secure using spring washers (BB) and bolts (AA).

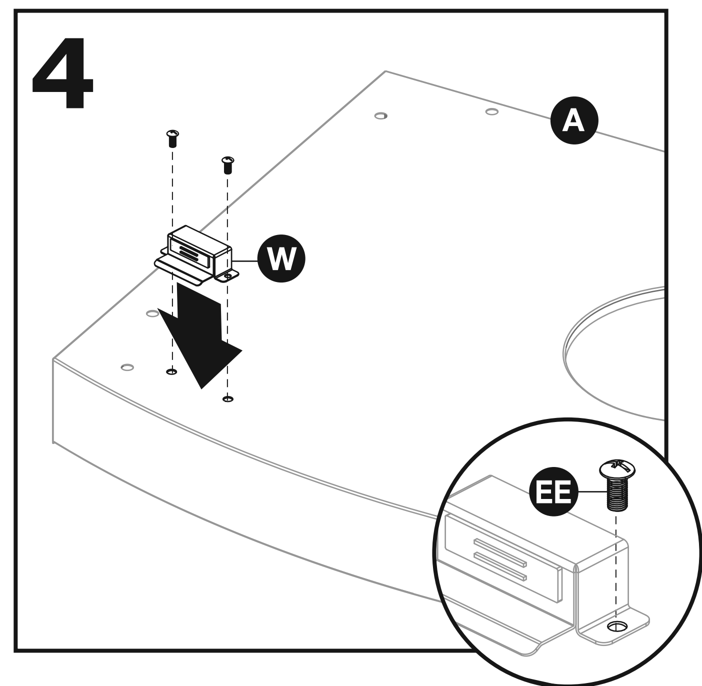
Attach locking casters (C) to bottom panel (N) and secure with spring washers (BB) and bolts (AA).



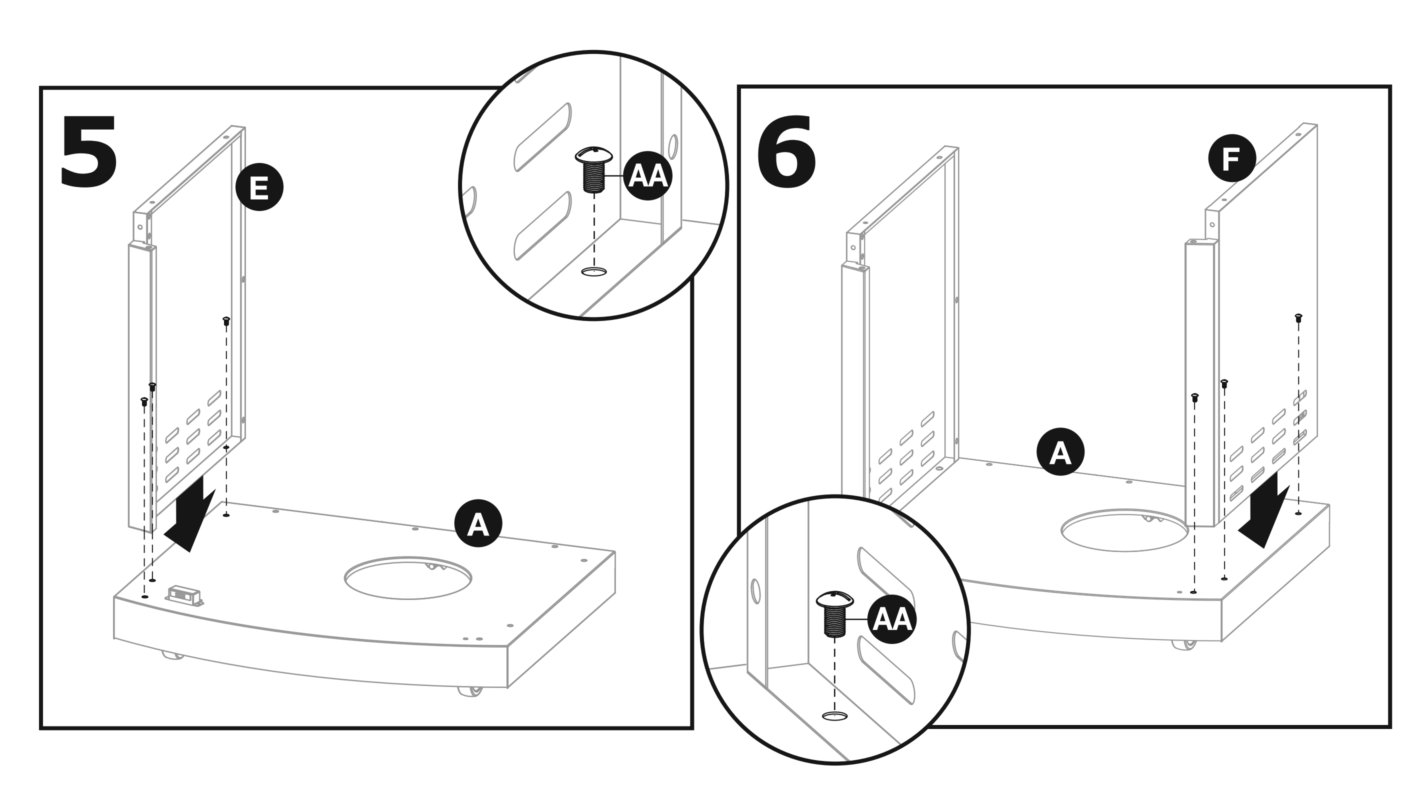



Thread tank tray bolt (D) through hole in back of bottom panel (A) and holder. Secure firmly with washer and small bolt.

**Note:** Washer and small bolt are attached to the tank tray bolt (D) and must be removed for assembly.

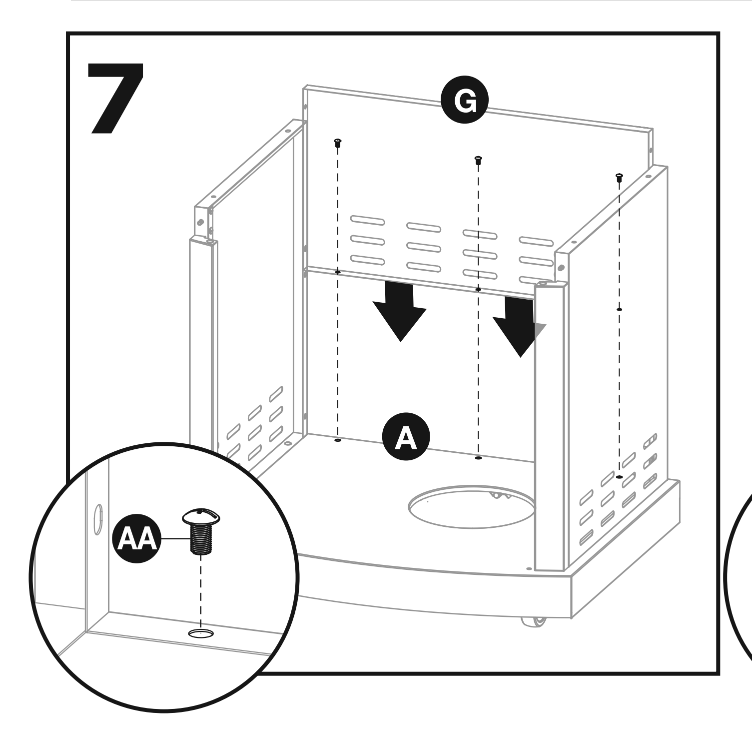



Attach magnet (W) to bottom panel (A) and secure with bolts (EE) as shown.

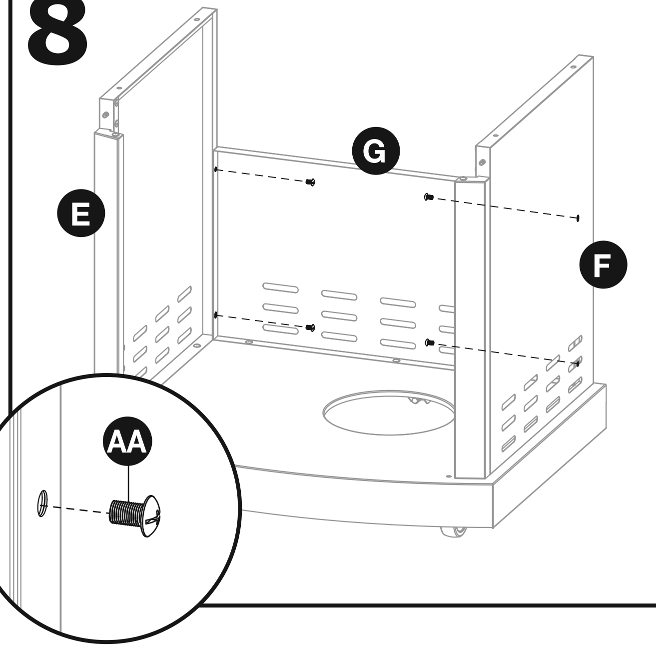



Attach left side panel (E) to bottom panel (A) with bolts (AA).

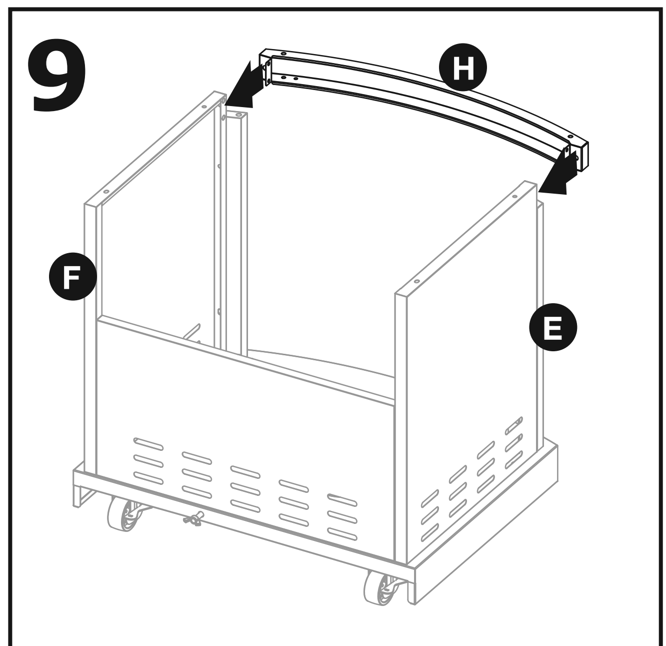
Attach right side panel (F) to bottom panel (A) with bolts (AA).




Attach back panel (G) to bottom panel (A) using bolts (AA).

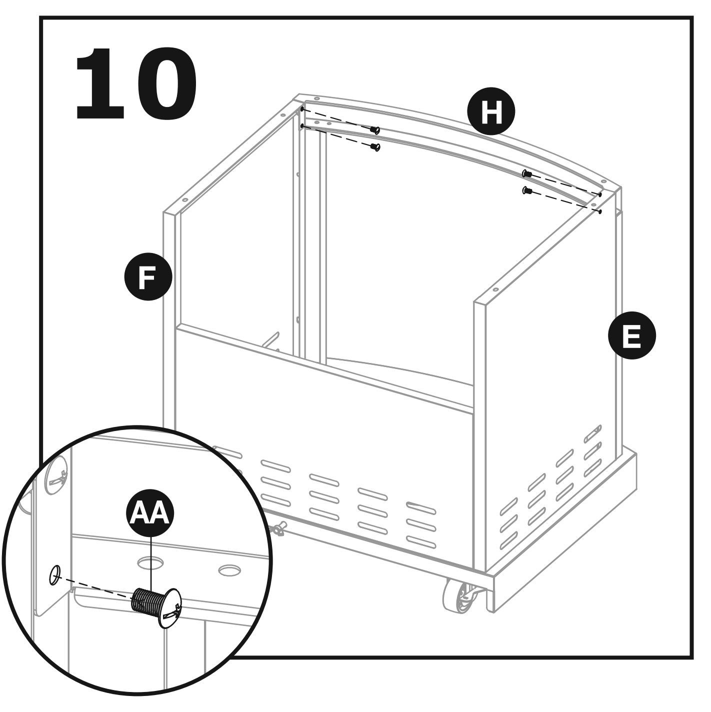



Secure back panel (G) to left and right side panels (E, F) using bolts (AA) as shown.



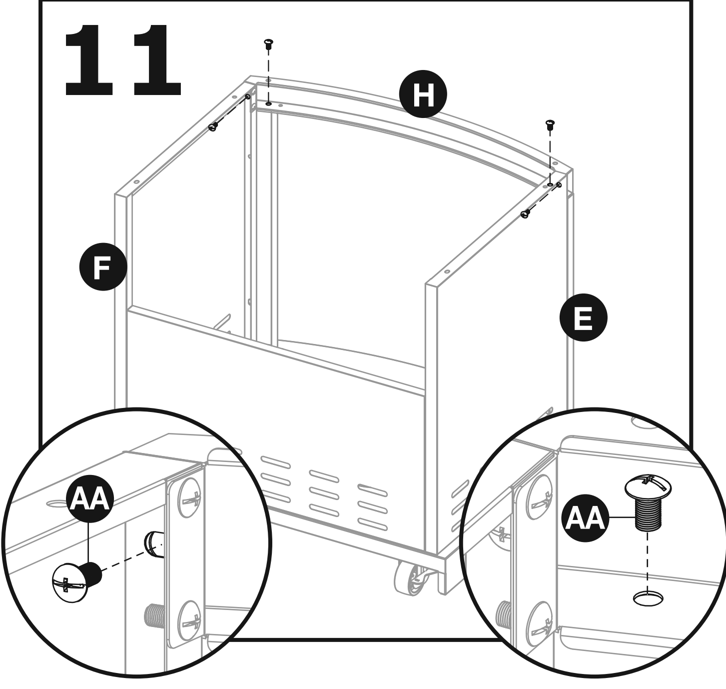


From front of cart, install cart frame (H) to top of left and right side panels (E,F).

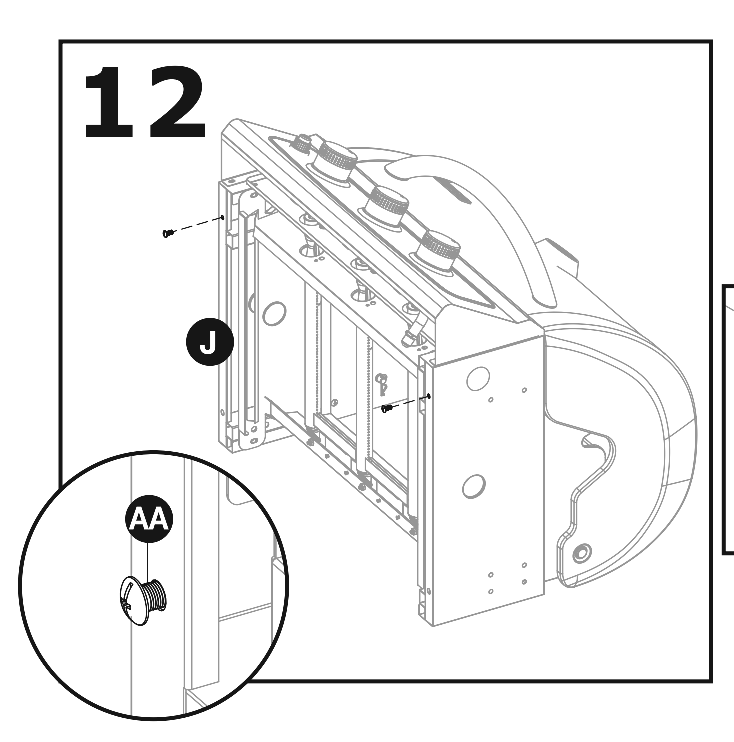



Secure cart frame (H) with bolts (AA) to top of left and right panels (E,F) as shown.

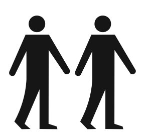




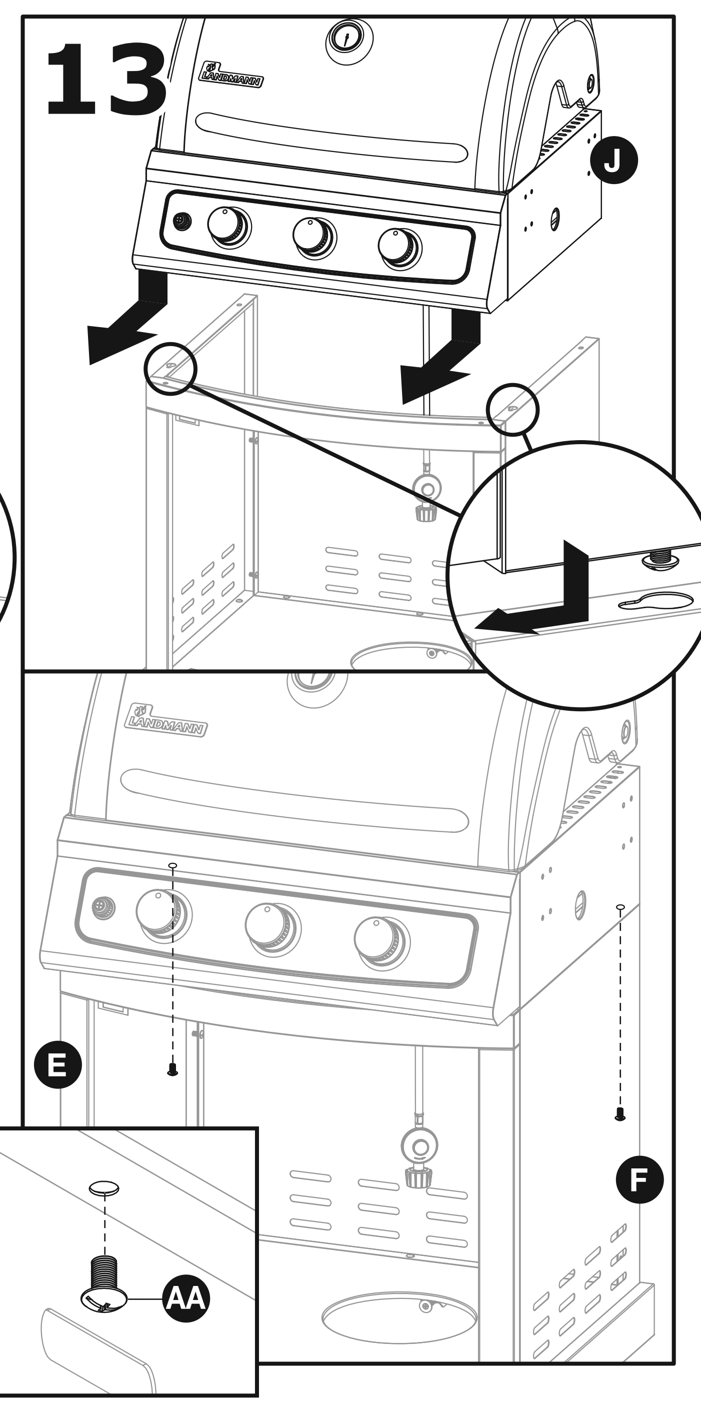

Finish securing cart frame (H) to side panels (E,F) with additional bolts (AA) as shown.



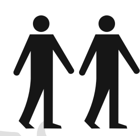

Carefully place the grill body (J) on its back. Insert bolts (AA) into the two bolt locations closest to the front of grill body. Insert these bolts **ONLY** half way.



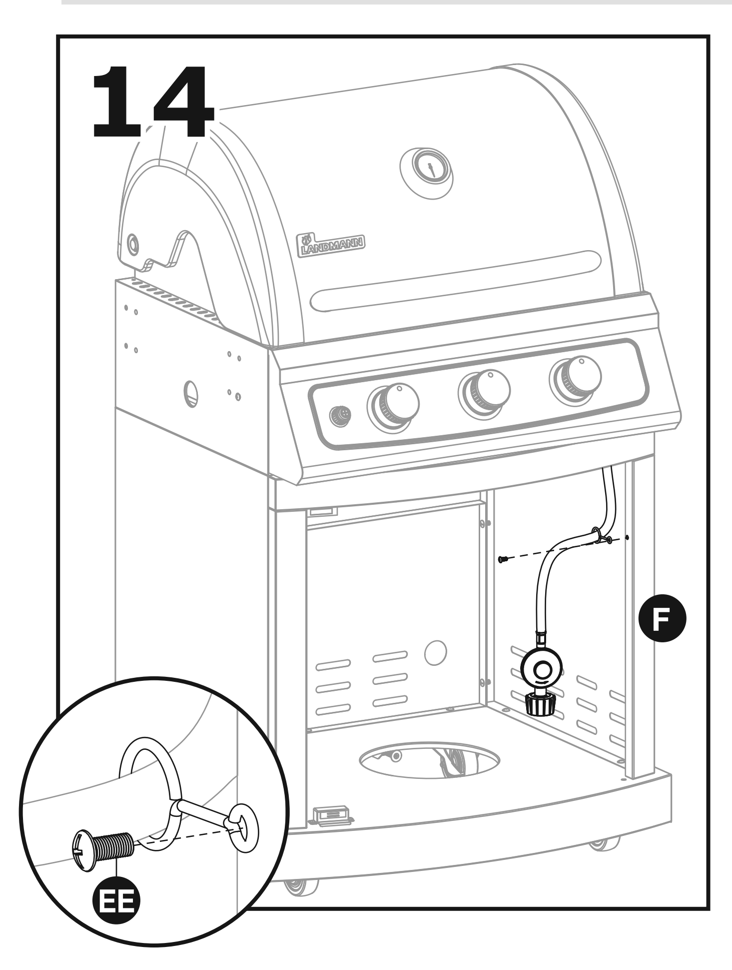
**IMPORTANT NOTE:**
This step requires two people to properly and safely position the grill body.



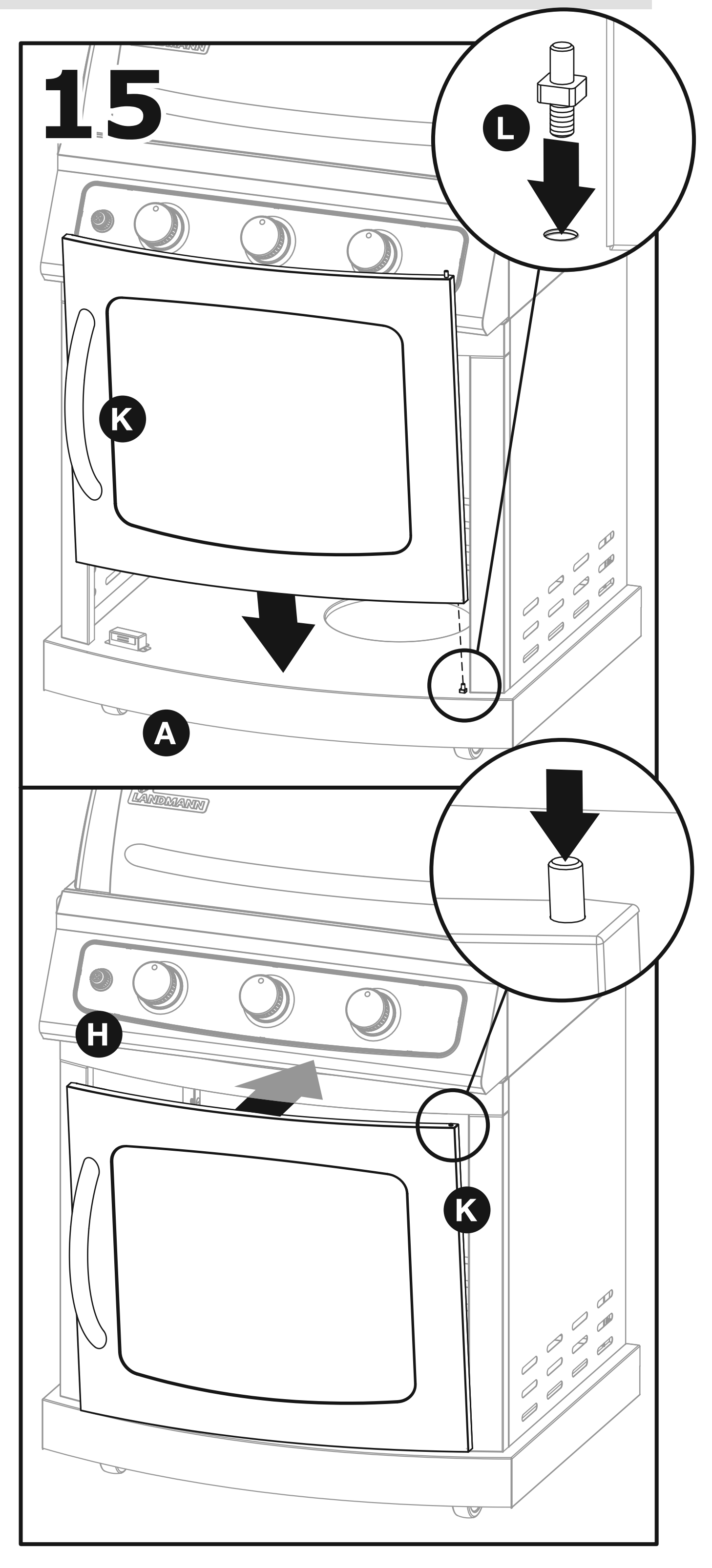

Lower grill body (J) onto left and right side panels (E, F) and align bolts from step 12 with keyholes on top of side panels. Slide grill body forward. Insert bolts (AA) into back bolt location. Securely tighten all four bolts underneath grill body.



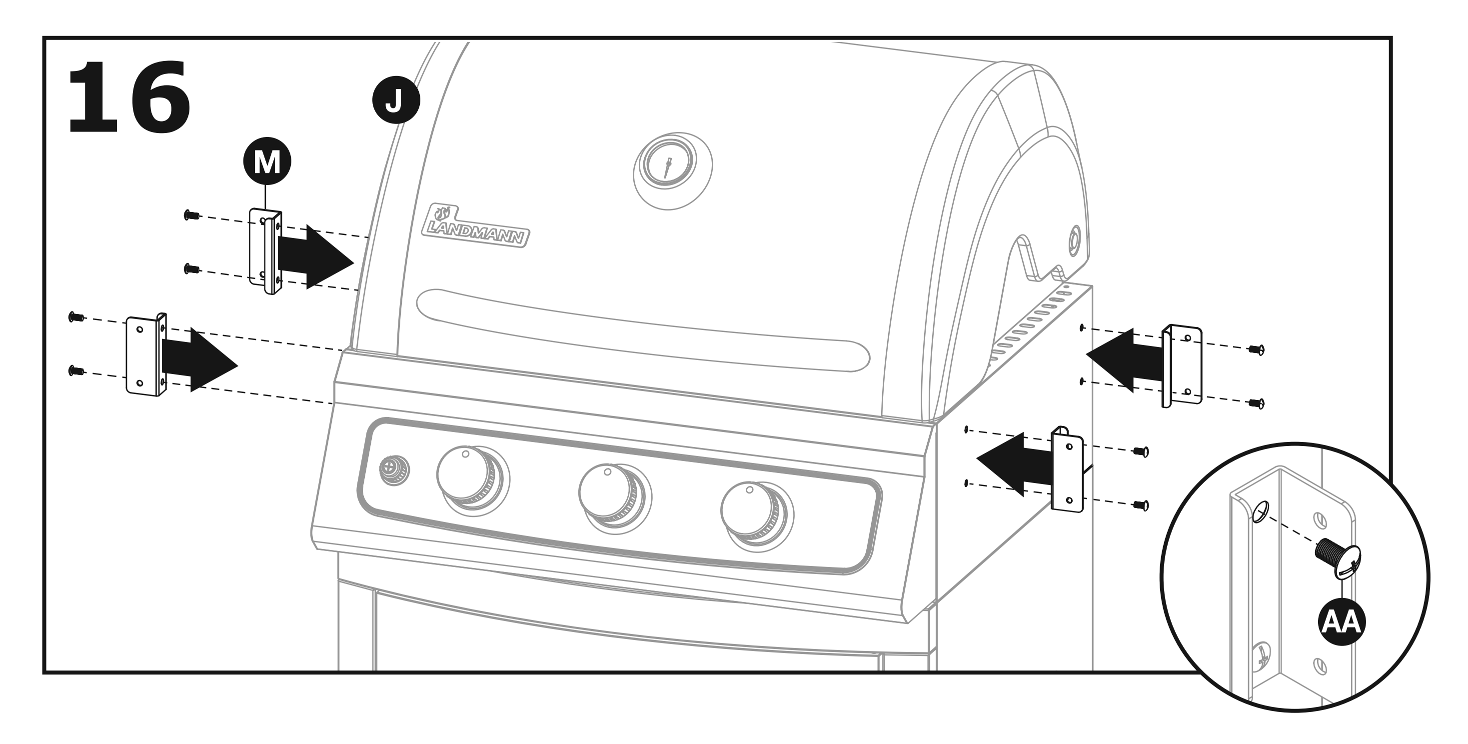
**IMPORTANT NOTE:**
This step requires two people to properly and safely position and attach the grill body.



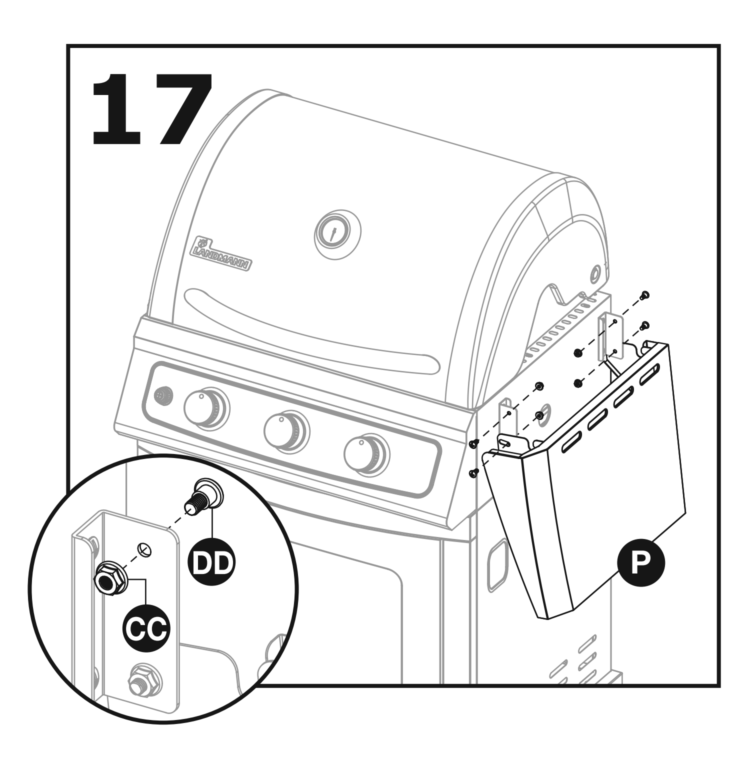

Secure the regulator and hose assembly to the inside right side panel (F) with one bolt (EE) as shown.

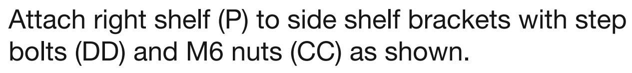



Thread door bottom pin (L) into hole on bottom panel (A). Align bottom hole on lower right corner of door (K) to fit over door bottom pin (L). Carefully push down spring pin on top right corner of door (K) and move door so spring pin slides into the hole on cart frame (H).

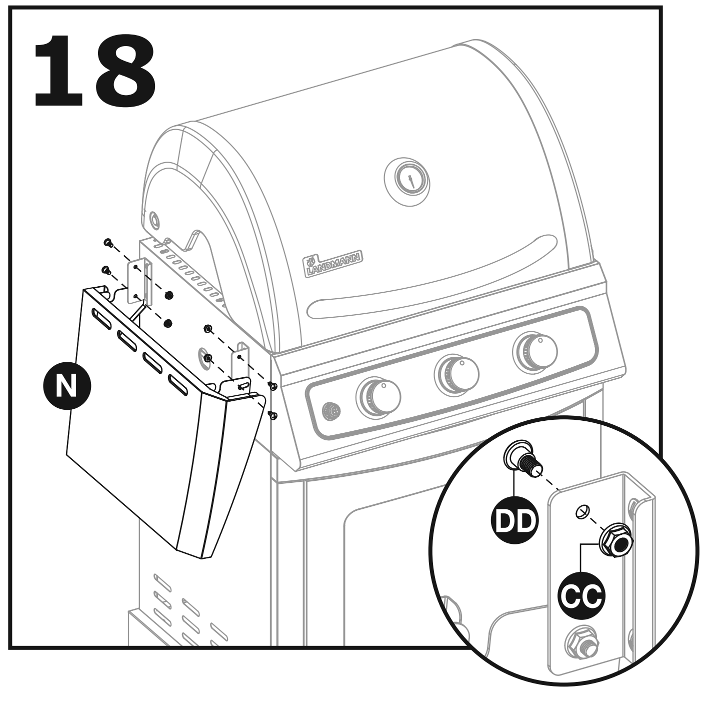



Attach side shelf brackets (M) to left and right side of the grill body (J). Secure using bolts (AA) as shown.



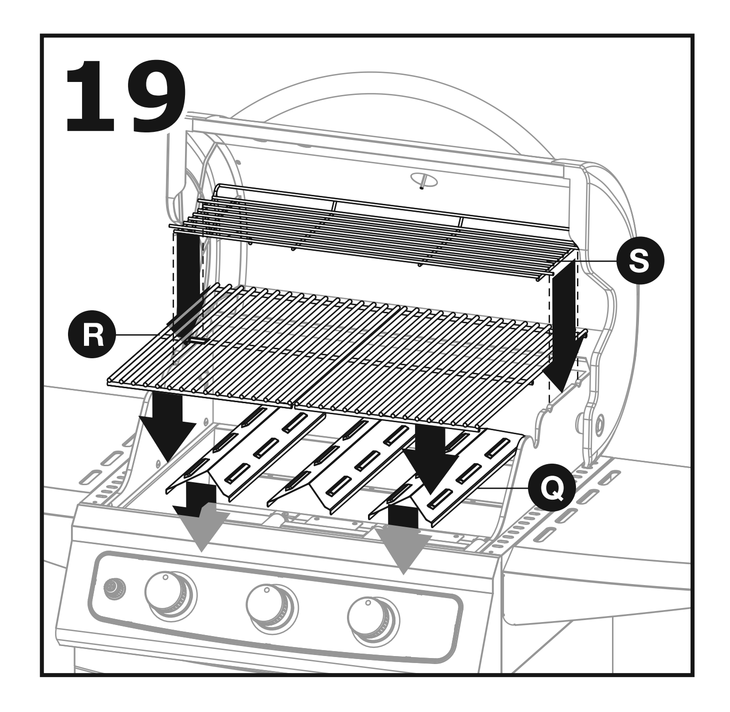



Attach right shelf (P) to side shelf brackets with step bolts (DD) and M6 nuts (CC) as shown.

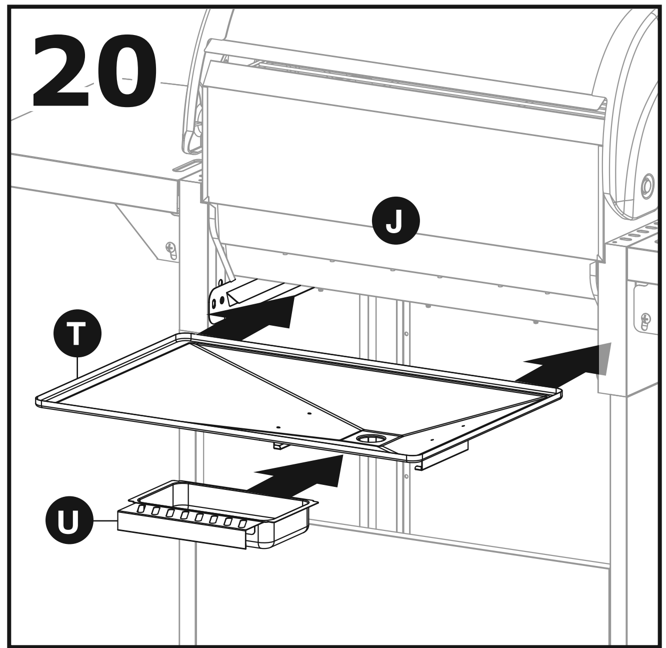



Attach left shelf (N) to side shelf brackets with step bolts (DD) and M6 nuts (CC) as shown.

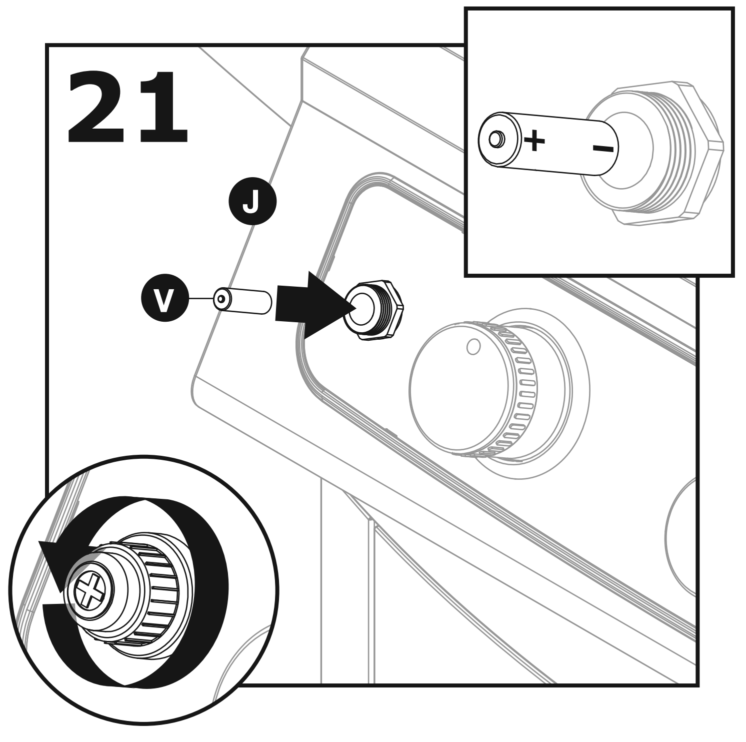





First insert flame tents (Q), then cooking grates (R) and warming rack (S) in that order.



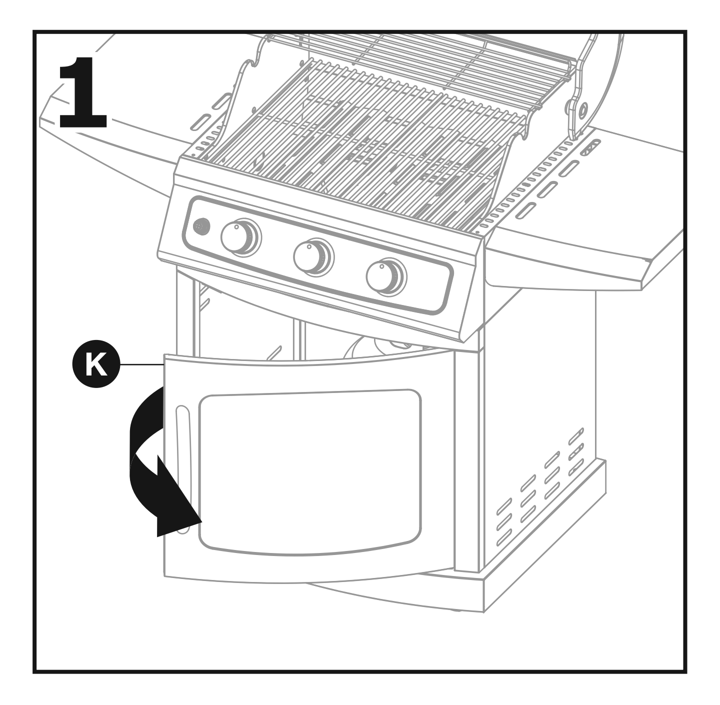

From back of grill, first slide grease tray (T) into slots on the grill body (J) until it lines up with the bottom of the grill. Then place the grease box (U) into the slot on the bottom of the grease tray.



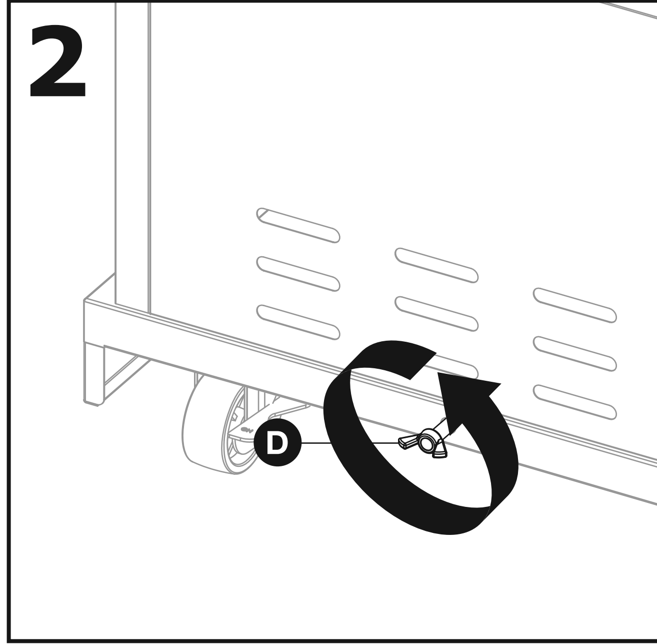

Unscrew the igniter button cap on the control panel of grill body (J). Insert the AA battery (V) so the positive end of battery is facing outward.



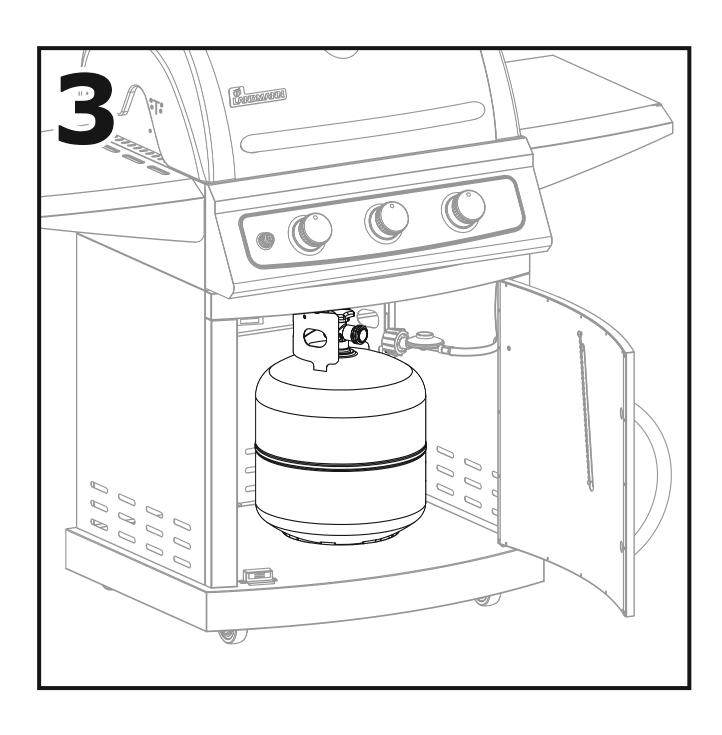
## Tank Assembly




Open cabinet door (K).

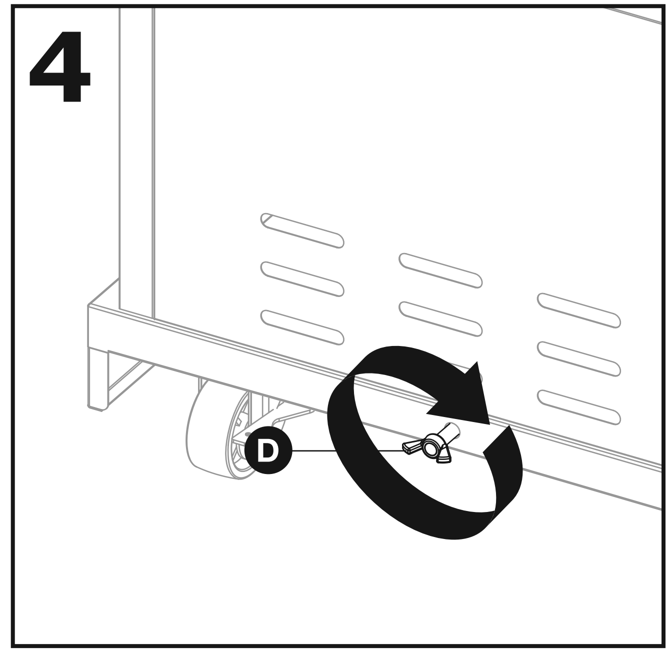



Twist the tank bolt (D) counterclockwise until it is loosened.




Place the 20 lb LP gas fuel tank bottom collar into the mounting hole in the tank tray.

**IMPORTANT NOTE:**
The 20 lb LP gas fuel tank dimensions should be D 315mm x H 480mm.



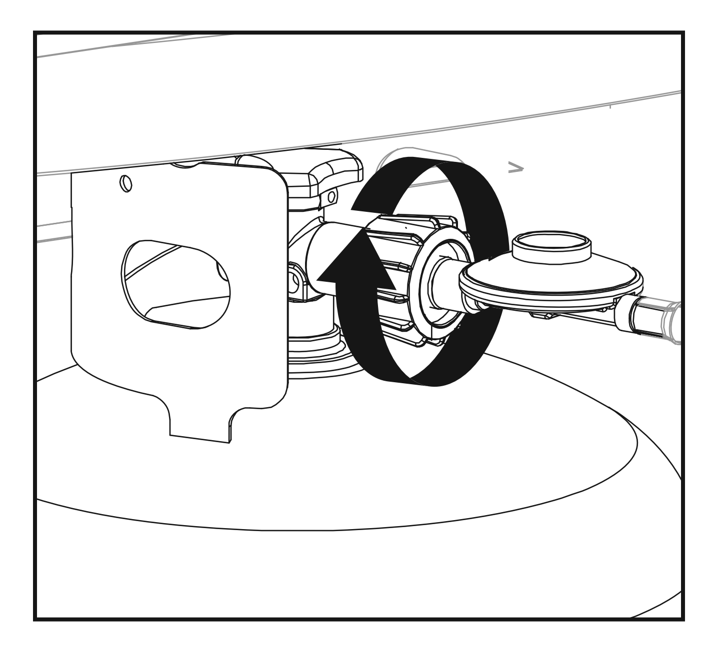

Tighten the tank bolt (D) clockwise against the bottom collar of the 20 lb LP gas fuel tank to secure.



## Connecting Gas Cylinder

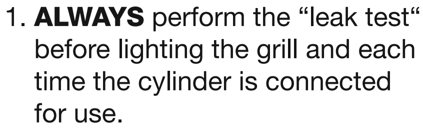
1. **ALWAYS** place the propane cylinder on the tank holder under the cart.
2. **ALWAYS** confirm that all burner control knobs are in the • **OFF** position before activating the gas supply.
3. Before connection, be sure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, head of the regulator valve, or in the head of the burner and burner ports.
4. **ALWAYS** connect the gas supply regulators as follows: Insert the nipple of the valve coupling into the tank valve and tighten the connection collar by turning it clockwise with one hand while holding the regulator with the other hand.
5. Disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in use.
6. **DO NOT** obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill.
7. Keep ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.

Please make sure the cylinder valve connection device shall properly and safely mate with the connection device attached to the inlet of the pressure regulator.

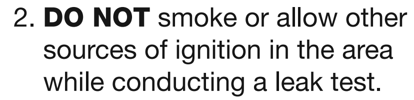





**To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:**



1. **ALWAYS** perform the "leak test" before lighting the grill and each time the cylinder is connected for use.
2. **DO NOT** smoke or allow other sources of ignition in the area while conducting a leak test.

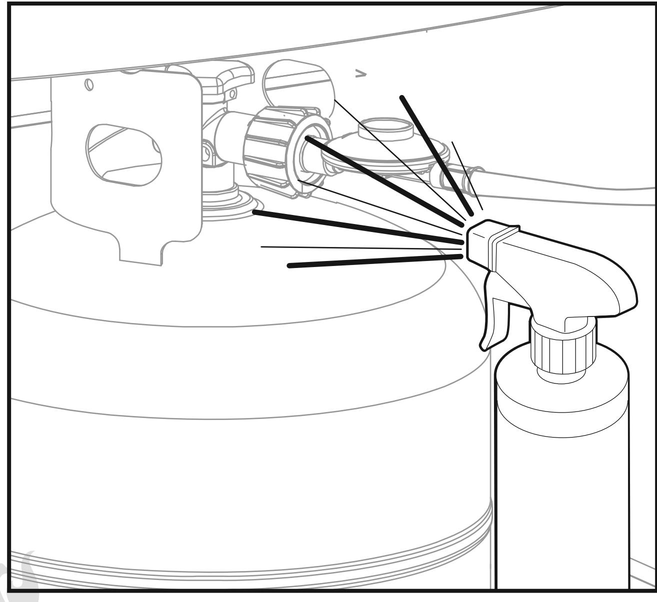


3. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
4. **DO NOT** use matches, lighters or a flame to check for leaks.
5. **DO NOT** use grill until all leaks have been stopped. If you are unable to stop a leak, disconnect the propane supply, call for gas appliance service or your local propane gas supplier.



**Checking for Leaks**

1. Make 2-3 oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure control knobs are in the • **OFF** position.
3. Spray some solution on the tank valve up to the valve connection. (See diagram to below.)
4. Inspect the solution at the connections for bubbles. If no bubbles appear, the connection is secure.
5. If bubbles appear, you have a leak. Go to step 6.
6. Disconnect the regulator from the tank and reconnect. Make sure the connection is tight and secured.
7. Retest with solution.
8. If "growing" bubbles appear do not use or move the LP cylinder. Contact an LP gas supplier or your fire department!



## Lighting Instructions

Prior to the first use, it is important to clean your grill with heat. This will clean the internal parts by burning off any residue and odor from the manufacturing process. To perform this cleaning, operate the grill for approximately 30 minutes at the highest heat setting with the lid closed.

**IMPORTANT**
Please read these instructions before attempting to light the grill.




Failure to open the lid before igniting may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.




**DO NOT** lean over the open grill when lighting.

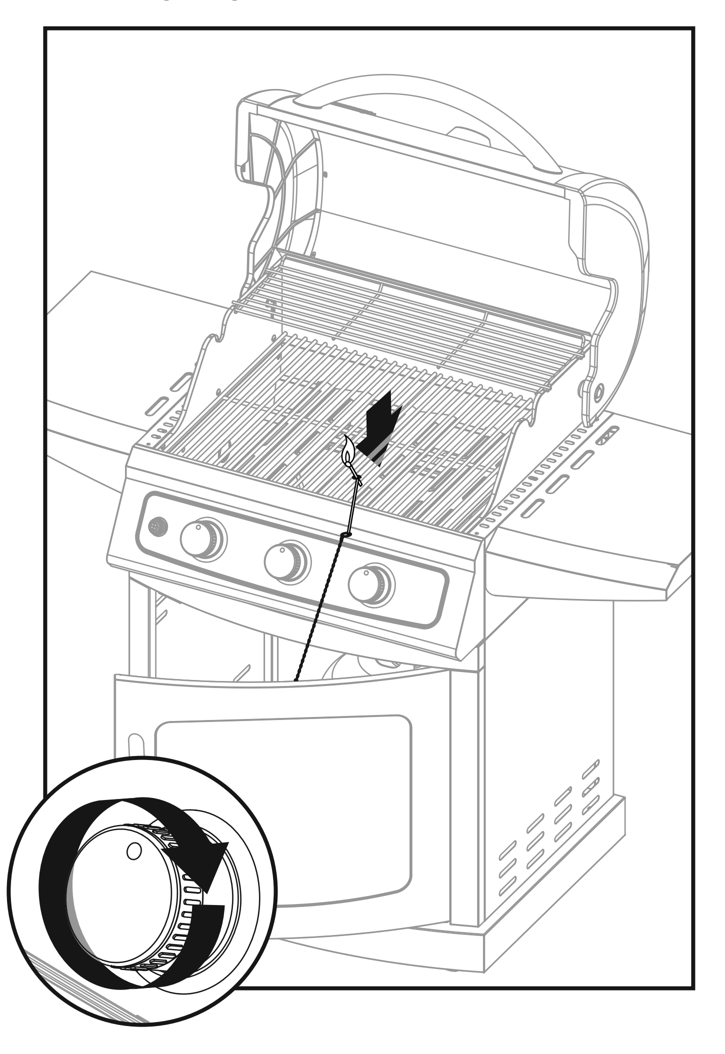
1. Turn all gas control knobs to the ● **OFF** position.
2. Turn on gas valve from gas source.
3. Lid **MUST** be open when lighting.
4. To ignite a burner, push and turn any control knob to the **HIGH** position.
5. Press and hold the electronic igniter button to light the selected burner.
6. If the burner does **NOT** ignite in five seconds, turn the burner control knob to the ● **OFF** position, wait at least five minutes for the gas to clear and repeat this lighting procedure.




Failure to follow the five-minute waiting period may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.

7. To extinguish the burner, push in the control knob(s) and turn clockwise to the ● **OFF** position.

**Match Lighting**



**Note:** Match lighting tool (W) is located on the inside of the door (K).

1. Turn all gas control knobs to the ● **OFF** position.
2. Turn on gas valve from gas source.
3. Lid **MUST** be open when lighting.
4. Remove the match lighting tool and stick a match into the end of the tool.
5. Light the match.
6. Once lit, guide the lit match under the grate.
7. Push in and turn the control knob to **HIGH** for the burner closest to the light match. The burner should light immediately.
8. Adjust burner control knob to the desired cooking temperature.



Please use the following guidelines to keep your grill clean and looking new. Before any cleaning, make sure all the burners are in the • **OFF** position and grill is cool to the touch.

**Cleaning the Outside of the Grill**
For the stainless steel surfaces, wash the outside of the surface with a soft cloth and a soap and water solution, and rinse with water.

- When cleaning, always rub or wipe in the direction of the stainless steel grain.
- For stubborn spots, always clean in the direction of the stainless steel grain.
- **DO NOT** clean stainless steel with anything containing acid, mineral spirits or xylene.
- **DO NOT** use a wire brush or any abrasive cleaner on the stainless steel surface as this will cause scratches in the stainless steel finish.

**Cleaning the Inside of the Grill**
For safety and efficiency, it is important to remove any debris or excess grease that may accumulate inside the grill.

- Wipe off the inner lid liner with a paper towel to prevent grease build up.
- Wash the inside of the lid with warm, soapy water and rinse with water.
- Inside the cooking chamber wash with warm, soapy water and rinse with water.
- The burn-off method is one way to clean the stainless steel rod grates. After cooking, turn the burners to HIGH and run for approximately 15 minutes with the lid closed. Then turn off the burners, carefully open the lid and use a wire brush to clean the excess food residue off the grates.
- For the stainless steel flame tents, clean residue off with wire brush and wash with a mild soapy water. Rinse with water.
- Remove the grease box from the tray and wipe off the inner box with a paper towel to remove excess grease. Then wash the inside of box with warm, soapy water and rinse with water. For easier cleanups, you can line the interior of the box with aluminum foil.
- Remove the grease tray from the grill and wipe off the top surface with a paper towel to remove excess grease. Then wash the top surface with warm, soapy water and rinse with water.

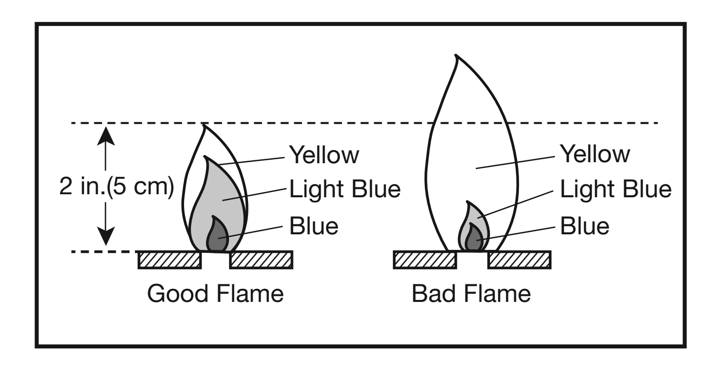



**DO NOT** line the grease tray with aluminum foil.

**Hose Inspection**
The hose should be inspected periodically for any signs of cracking, nicks, cuts or abrasions.

- If the hose is found to be damaged in any way, **DO NOT** use the grill.
- The hose must be replaced by a certified hose as shown in the replacement parts section.

**Checking the Flame**
The flame coming out of the burners should be a blue/yellow combination and between one to two inches tall (see below).




**To Remove Burner**
Make sure all control knobs are in the • **OFF** position, the LP gas supply valve has been closed, and the gas hose is disconnected from the gas supply.

1. Open Lid and remove warming rack, cooking racks and flame tents.
2. Using a 2 pt Phillips screwdriver, loosen the bolt holding the burner in the back of the grill.
   **Note:** This is a bolt/nut combination so make sure to hold the nut while removing the bolt.
3. Slide the burner forward and out of the firebox.
4. Detach the ignition wire from the ignitor.

**To Clean Burner**

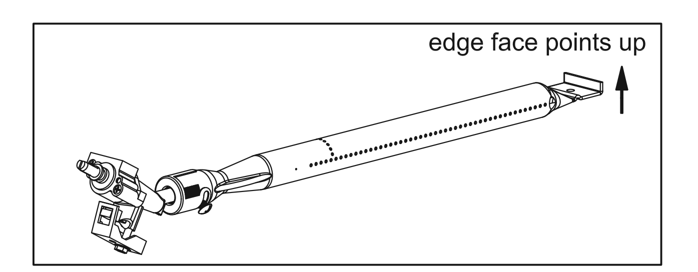
- Make sure all burner ports are clear of any clogs.
  **Tip:** Use a pin or paper clip to unclog.
- Make sure the burner is free of any damage. If damage is found, replace the burner.
- Make sure the end of the burner and primary air screen are clear from insect nests, dirt, or debris.

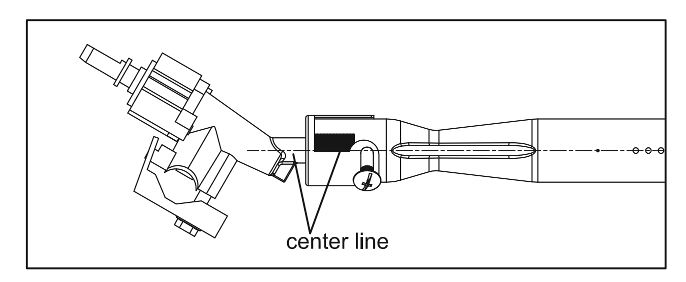


# Care and Maintenance

**To Reinstall Burner**
1. Be sure the gas valve orifices are correctly positioned inside the burner inlet.
2. Reattach the bolt/nut combination.
3. Reposition flame tents, cooking racks, and warming rack.

**Changing AA Battery**
When changing the AA battery, make sure to only use standard AA batteries, ensuring the proper polarity when positioning the battery. Remove the Igniter button cape and insert the AA battery so the positive (+) terminal of the battery is facing out of the battery box.




# Cooking Methods And Grilling Tips

**Direct Heat**
Direct heat cooking means that the food is placed on grill grates directly over the lighted burners.
- The lid position can be either up or down.
- If the lid is in the up position, generally cooking time may be longer.
- Direct heat is used to sear the food to seal in the natural juices by cooking with intense heat for a short period of time. The outside of the food is browned with a flavorful grilled coating.

**Indirect Heat**
Indirect heat cooking means the food is placed on the grill grate above an unheated burner, allowing the heat from the lighted burner(s) on either side to cook the food.
- For best results, turn on two burners and cook with the lid down. This will shorten the cooking time.
- **DO NOT** select indirect heat cooking when it is windy outside.

**Before Grilling**
- Make sure that the food items are completely thawed before grilling.
- With the lid closed, heat the grill on high (using all burners) for 10-15 minutes until the temperature reaches over 500º F. This timing is influenced by ambient conditions such as wind and air temperature.
- **DO NOT** lift the lid during the heating process.
- The preheating process with high heat is necessary to brown and seal juices of the food.
- For high-fat meat and poultry, trim excess fat from meats and shorten the preheat time. Both will help reduce flare-ups from dripping grease.
- Lightly oil the cooking grates when cooking low-fat meat, fish or poultry. Beware that using too much oil can cause a gray ash to deposit on the food.

**During Grilling**
- The temperature gauge on the lid indicates the cooking temperature inside the grill.
- Turn foods only once if possible. Juices are lost when meat is turned several times.
- Turn meat just when the juices begin to appear on the surface.
- Avoid puncturing or cutting the meat to test doneness. This allows the juices to escape.
- Add barbecue sauce only during the last 10 minutes of cooking to avoid burning the sauce.
- The doneness of the meat will be controlled by the type of meat, the size, shape and thickness of the meat, the heat setting or method, and the length of time on the grill.
- Cooking time will be longer with an open grill lid.
- Allow for more cooking time on cold and windy days, or at higher altitudes. In reverse, allow for less cooking time in extremely hot weather.
- Grilling conditions may require adjustments of the burners to obtain and maintain the correct cooking temperatures.
- Crowding food on the cooking grate will require more time to cook the food.
- Use tongs for turning and handling meat instead of a fork, to avoid losing the meat juices.
- If a flare up occurs, turn all the burners to the • **OFF** position and move the food to another area of the cooking grate. After flames subside, relight the burners using the lighting instruction in this manual.
- **NEVER** use water to extinguish flame on a gas grill.

## Troubleshooting

| Problem | Cause | Solution |
|---|---|---|
| **Grill will not light.** | 1. LP cylinder valve is closed.<br>2. LP cylinder gas level is low.<br>3. Igniter battery is not properly installed or battery needs to be replaced.<br>4. "Match lighting" may be necessary.<br>5. Connections to the igniter or electrodes are loose.<br>6. Electrodes may be wet.<br>7. Debris is blocking the electrodes.<br>8. No spark shows at igniter tip. | 1. Turn **ON** LP cylinder valve.<br>2. Replace LP cylinder.<br>3. Properly install or replace igniter battery.<br>4. "Match lighting" light grill per this manual's instructions.<br>5. Reconnect or replace wiring to igniter or electrodes.<br>6. Dry electrodes with dry cloth.<br>7. Clean electrodes with rubbing alcohol and retry.<br>8. Replace igniter. |
| **Flame will not stay lit.** | 1. LP cylinder valve is closed.<br>2. LP cylinder gas level is low.<br>3. Burner is not properly installed or dirty. | 1. Turn **ON** LP cylinder valve.<br>2. Replace LP cylinder.<br>3. Reinstall burner properly and clean out any debris. |
| **Flame is low, irregular or noisy.** | 1. LP cylinder gas level is low.<br>2. Burner ports may be clogged.<br>3. Gas supply may be bent or kinked.<br>4. Burner may be getting too much air.<br>5. Grill may be in an area that is too windy.<br>6. There are obstructions such as grease, debris, or insects in air inlets.<br>7. Air shutter needs adjustment. | 1. Replace LP cylinder.<br>2. If only one burner is affected, check and clean the burner ports.<br>3. Straighten out the gas supply hose.<br>4. If burner flame is mostly yellow or orange, adjust the air shutter.<br>5. Wait until wind subsides to continue.<br>6. Clean burner air inlets of obstructions.<br>7. Adjust air shutter. |
| **Excessive flare-ups**<br><br>**CAUTION**<br>**DO NOT** spray water on the gas flames – this could damage the grill. | 1. Flare-up are normally caused by excessive fat from meat being grilled.<br>2. Grill is dirty.<br>3. The cooking temperature may be too high.<br>4. Lid is closed.<br>5. Food is overcooked or burnt.<br>6. Grease tray and grease box are full of grease. | 1. Trim fat from meat being grilled.<br>2. Make sure grill is clean.<br>3. Keep flame on low or turn one burner off.<br>4. Keep the lid up when grilling to avoid excessive flare-ups.<br>5. Move food to the warming rack until flames subside.<br>6. Clean grease tray and grease box. |

# Replacement Parts

Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-321-3473, 8:00 a.m. – 5:00 p.m., EST, Monday – Friday.

| Part | Description | Part# |
|---|---|---|
| A | Bottom panel | FA0001 |
| B | Non-locking caster | FA0002 |
| C | Locking caster | FA0003 |
| D | Tank tray bolt | FA0004 |
| E | Left side panel of cart | FA0005 |
| F | Right side panel of cart | FA0006 |
| G | Back panel of cart | FA0007 |
| H | Cart frame | FA0008 |
| J | Grill body | FA0009 |
| K | Door | FA0010 |
| L | Door bottom pin | FA0011 |
| M | Side shelf bracket | FA0012 |
| N | Left shelf | FA0013 |
| P | Right shelf | FA0014 |
| Q | Flame tent | FA0015 |
| R | Cooking grate | FA0016 |
| S | Warming rack | FA0017 |
| T | Grease tray | FA0018 |

| Part | Description | Part# |
|---|---|---|
| U | Grease box | FA0019 |
| V | AA battery | |
| W | Door magnet | FA0020 |
| X | Match lighting tool | FA0033 |
| Y | Cover | 42141 |
| | Control knob | FA0021 |
| | Temperature gauge | FA0022 |
| | Electronic igniter button | FA0023 |
| | Lid | FA0024 |
| | Lid handle | FA0025 |
| | Lid holding pins with cotter pin | FA0026 |
| | Door handle | FA0027 |
| | Regulator/Hose/LP coupler | FA0029 |
| | SS Tube burners | FA0030 |
| | Igniters | FA0031 |
| | Lid inner liner | FA0032 |

## Grilling Guidelines

| Type | Description | Cooking Method | Burner setting | Thickness | Total time | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **BEEF** | | | | | | |
| Steaks | NY Strip, Rib eye, Porterhouse, T-Bone, Sirloin, Filets | Direct | High | 1 in / 2.5 cm | 10-15 min | Turn meat only once, halfway through the grilling time |
| | NY Strip, Rib eye, Porterhouse, T-Bone, Sirloin, Filets | Direct | High | 2 in / 5 cm | 18-22 min | Turn meat only once, halfway through the grilling time |
| | Flank (per lb / kg) | Direct | Medium | .75 in / 1.9 cm | 11-20 min | Depends on the weight of the meat for the timing |
| Hamburgers | Ground beef patty | Direct | Medium | .75 in / 1.9 cm | 10-15 min | Turn meat only once, halfway through the grilling time |
| Roasts | Rib eye, Sirloin | Indirect | Medium | | 30-40 min | This time is rated on weight of the meat (i.e. 30-40 minutes per lb / kg) |
| **PORK** | | | | | | |
| Chops | | Direct | High | .75 in / 1.9 cm | 10-15 min | |
| | | Direct | High | 1.5 in / 3.8 cm | 25-35 min | |
| Ribs | 2-5 lb / .9-2.2 kg racks | Indirect | Medium | | 50-70 min | Turn occasionally. Sauce in last 10 minutes |
| Roast | Tenderloin (per lb / kg) | Direct | Medium | | 15-20 min | Turn to brown all sides |
| **CHICKEN** | | | | | | |
| Breast | Boneless, skinless | Direct | Medium | 6-8 oz / 170.1-226.8 g | 10-15 min | |
| Thighs | Boneless, skinless | Direct | Medium | 4-6 oz / 113.4-170.1 g | 8-13 min | |
| Whole | | Indirect | Medium | 4-6 lbs / 1.81-2.71 kg | 60-80 min | |
| **TURKEY** | | | | | | |
| Whole | Unstuffed | Indirect | Medium | 10-12 lbs / 4.5-5.4 kg | 2-2.5 hours | |
| Breast | Bone-in | Indirect | High | | 14-18 min | |
| **FISH** | | | | | | |
| Fillets or steak | Swordfish, Tuna, Salmon, Halibut, etc. | Direct | Medium | | 4-6 min | Per .5 in / 1.3 cm thickness. Grill, turning once. |
| Whole | Catfish, Trout, etc. (12 oz / 340 g) | Indirect | Medium | | 10-12 min | Per side |

## Grilling Guidelines

| Type | Description | Cooking Method | Burner setting | Thickness | Total time | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Shrimp | 18-20 oz / 510-566 g | Direct | High | | 3-6 min | |
| **VEGETABLES** | | | | | | |
| Corn on the Cob | In Husk | Direct | Medium | | 20-30 min | |
| | Husked | Direct | Medium | | 12-15 min | |
| Potatoes | Baking, whole | Direct | High | | 45-90 min | Individually wrapped in aluminum foil. Rotating occasionally |
| | Sweet, whole | Direct | Medium | | 40-70 min | Individually wrapped in aluminum foil. Rotating occasionally |
| Peppers | Roasted | Direct | High | | 15-20 min | |
| Onion | Sliced | Direct | Medium | | 8-12 min | Grill, turning once. |
| Squash | Summer, Zucchini | Direct | Medium | | 7-10 min | |
| Asparagus | .5 in / 1.2 cm diameter | Direct | Medium | | 6-8 min | |


Imported by:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, Washington 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com

Imported by / Importé par:
Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario K2E 1C5
Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca
*faisant affaire au Québec sous le nom Les Entrepots Costco

Imported by:
Costco Wholesale UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Imported by:
Costco Wholesale Australia Pty Ltd.
17-21 Parramatta Road
Lidcombe NSW 2141
Australia
United Kingdom
www.costco.com.au

Imported and Distributed by:
Costco Wholesale Korea, Ltd.
40, Iljik-ro
Gwangmyeong-si
Gyeonggi-do, 423-090, Korea
02-2630-2600
www.costcokr.com

Imported by / Manufactured for:
Costco President Taiwan, Inc.
No. 656 Chung-Hwa 5th Road
Kaohsiung, Taiwan
Company Tax ID: 96972798
0800-885-889
www.costco.com.tw

Importado por:
Importadora Primex S.A. de C.V.
Blvd. Magnocentro No.4
San Fernando La Herradura
Huixquilucan, Estado de México
C.P. 52765
www.costco.com.mx

**Made in China / Fabriqué en Chine / Hecho en China**




## Warranty

This Liquid Propane Gas Grill is warranted to be free of defects in material and workmanship when properly assembled, used in a normal household setting and cared for as directed in these instructions for two (2) years from the date of the original retail purchase.

The only exception to this covers the Stainless Steel Tubular burners that have a five (5) year warranty from the date of the original retail purchase. Corrosion, scratching and discoloration due to improper use and care of this grill is excluded from this warranty.

This warranty does not cover damage or issues related to neglect, abuse, accident, misuse, misapplication, improper assembly, transportation damages, commercial use or **ANY** modifications made to this product. Repair labor is not covered. This warranty is the only warranty offered and is in lieu of all other warranties, whether expressed or implied, which includes implied warranty, merchandising or use for a particular purpose.

All replacement parts that meet the warranty requirements will be shipped at no charge via the discretion of the manufacturer (ground shipments, US Mail, UPS or FedEx). Any special handling charges (i.e. Second Day, overnight, etc.) will be the responsibility of the consumer.

All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying the purchase date. Do not return parts without first obtaining a return authorization number from our customer service department.

Our customer service department can be reached at 1-800-321-3473 8:00 AM - 5:00 PM (EST) English Only, or Email CustomerService@landmann-usa.com

Please note for the United States, that some state states do not allow the exclusion or limitation of incident or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which may vary from state to state.

For Products Sold in Australia:
Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.




7405 Graham Road
Fairburn, Georgia 30213

**www.landmann-usa.com**






Este aparato es para uso doméstico exclusivamente.

No es un aparato para uso comercial.

C US

**INSTRUCCIONES DE MONTAJE, CUIDADO Y USO**
**LEA CON ATENCIÓN**

## IMPORTANTE:

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.**

# Parrilla de propano líquido con 3 quemadores para barbacoa

ARTÍCULO **966686** | MODELO **42170/42172**

¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de devolverlo a su vendedor minorista, llame a nuestro departamento de atención al cliente al: 1-800-321-3473 entre 8:00 a.m. y 5:00 p.m. (EST) Sólo en inglés, o envíe un correo electrónico a CustomerService@landmann-usa.com

# Contenido

Información importante sobre la seguridad.................. 25
Información de seguridad sobre el propano líquido (PL)...................................................................... 27
Contenido del empaque............................................... 29
Preparación ........................................................................ 30
Material incluido ........................................................... 30
Herramientas necesarias............................................... 30
Instrucciones de montaje .............................................. 30
Conexión del tanque de gas ................................... 38
Instrucciones para el encendido .................................. 39
Cuidado y mantenimiento ............................................ 40
Métodos de cocción y consejos para asar a la parrilla....................................................................... 41
Resolución de problemas.............................................. 42
Lista de piezas de repuesto........................................... 43
Indicaciones para asar a la parrilla................................ 44
Garantía ........................................................................... 46

**Ensamblador/Instalador**

Este manual de instrucciones contiene información importante que es necesaria para montar este aparato adecuadamente y usarlo de manera segura. Antes de montar y de usar este aparato, lea y respete todas las advertencias e instrucciones.

**Dejar estas instrucciones con el consumidor.**

**Consumidor/Usuario**

Al usar este aparato, respete todas las advertencias e instrucciones.

**Conserve estas instrucciones para futura referencia.**



**PELIGRO**

**Si percibe olor a gas:**

1. **Cierre el suministro de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama expuesta.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame a su proveedor de gas o al Departamento de Bomberos.**
5. **No seguir estas instrucciones podría provocar una explosión o peligro de quemaduras, lo cual podría causar daños materiales, daños personales o la muerte.**

**ADVERTENCIA**

1. **NO** almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de la unidad o de cualquier otro electrodoméstico.
2. No se debe almacenar cerca de esta unidad ni de otro electrodoméstico ningún tanque de PL (propano líquido) que no esté conectado para usarlo.
3. Esta parrilla es **PARA USO EXCLUSIVO EN EXTERIORES** y no se debe utilizar dentro de un edificio, cochera, bajo un saliente ni en ninguna otra área cerrada.
4. **NO** deje desatendida una parrilla encendida. Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento.
5. **Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No es para uso comercial.**

## Información importante sobre la seguridad



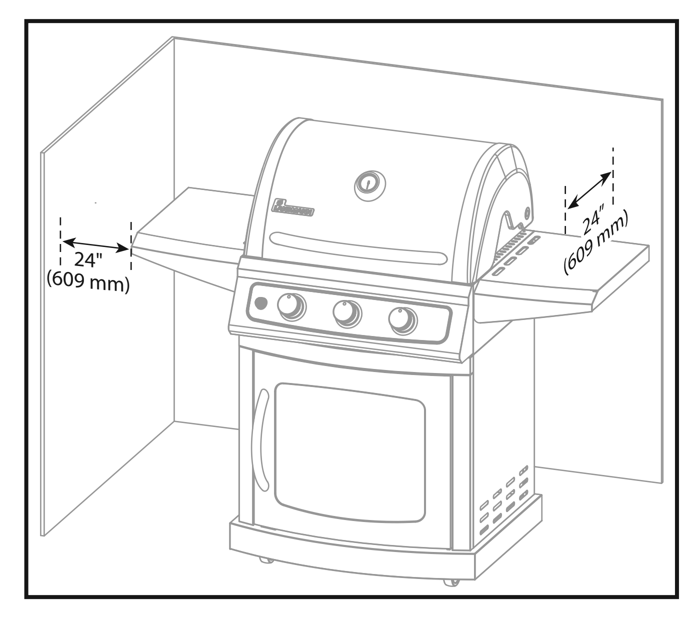
**PRECAUCIÓN**

No hacer caso a las advertencias y precauciones en este manual de instrucciones puede ocasionar lesiones graves o la muerte, o puede provocar un incendio o una explosión que cause daños materiales.

- Asegúrese de seguir con atención todas las instrucciones de montaje. Un montaje incorrecto puede ser peligroso.
- Para encender esta parrilla, **NUNCA** use carbón, líquido para encendedores, gasolina, queroseno ni alcohol.
- Al encender la parrilla o al cocinar, **NO** se incline sobre la parrilla abierta.
- Abra siempre la cubierta lentamente y con cuidado, ya que el calor atrapado en el interior de la parrilla puede causar quemaduras graves.
- **NO** ponga las manos o los dedos en el borde de la cámara de combustión cuando la cubierta esté abierta o cuando la parrilla esté caliente.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla cuando esté usándola. Las partes accesibles pueden estar muy calientes.
- Mientras la parrilla esté en funcionamiento, **NO** intente desconectar el regulador del gas ni la unidad de mangueras o las conexiones del gas.

# Información importante sobre la seguridad

- La parrilla **NO** se debe colocar debajo de una construcción combustible elevada no protegida. Deje siempre por lo menos 24" de separación desde la parte superior, inferior y posterior, así como 24" a los lados de la parrilla (ver abajo).




- Esta parrilla es para uso en exteriores y **NO** se debe utilizar dentro de un edificio, cochera ni en ninguna otra área cerrada.
- **NO** obstruya el flujo de los gases de combustión ni del aire de ventilación. Mantenga libres las aberturas de ventilación del compartimento del tanque y sin residuos.
- En caso de que los quemadores se apaguen cuando la parrilla esté en funcionamiento, apague todas las válvulas de gas. Levante la cubierta y espere cinco minutos antes de intentar volver a encender la parrilla según las instrucciones de encendido.
- Mantenga la parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- **NUNCA** guarde los tanques extras o desconectados de propano líquido debajo o cerca de la parrilla.
- Cuando la parrilla esté en funcionamiento, use siempre guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor.
- Mientras esté en funcionamiento, **NO** deje la parrilla sin atender ni la mueva.
- Esta parrilla no está destinada para usarse o instalarse en vehículos de uso recreativo, embarcaciones, remolques ni nada que se mueva.
- **NO** coloque la cubierta ni nada inflamable sobre la parrilla mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.
- Está permitido almacenar en interiores un aparato de gas para cocinar para uso en exteriores siempre y cuando el tanque esté desconectado y no esté cerca del aparato.
- Cuando la parrilla no esté en uso, asegúrese de que el gas esté apagado en el tanque de suministro.
- Los tanques se deben guardar en exteriores y fuera del alcance de los niños. El tanque no se debe guardar dentro de un edificio, cochera ni en ninguna otra área cerrada.
- Revise siempre la manguera de suministro de gas antes de cada uso. Si la manguera muestra señales de abrasión o cortes, **NO** use la parrilla. Se debe cambiar de manguera antes de usar de nuevo.
- Revise siempre que en los quemadores y tubos venturi no haya insectos ni nidos de insectos.
- Verifique siempre que las conexiones no tengan fugas cuando conecte y desconecte el tanque de suministro de gas PL.

| | |
|---|---|
|   | Se debe usar la unidad del regulador de presión y la manguera incluidos con esta parrilla. Todo lo que se requiera para sustituir la unidad del regulador y la manguera se deberá obtener a través del fabricante, LANDMANN-USA. |

- Los tanques de gas deben incluir un collarín para proteger la válvula del tanque.
- Los tanques de gas PL abollados u oxidados pueden resultar peligrosos y es necesario que su proveedor de gas PL los revise.
- **NO** utilice tanques de gas PL que tengan la válvula dañada.
- **NO** agrande los orificios de la válvula o los puertos de los quemadores al limpiar las válvulas o los quemadores.
- Si ve, percibe un olor o escucha un ruido sibilante del gas que se escapa de un tanque de gas PL, aléjese del tanque de gas. **NO** intente resolver el problema usted mismo; llame al Departamento de Bomberos.
- Si la grasa se prende fuego, apague todos los quemadores ( **• APAGADO**) y deje cerrada la cubierta hasta que el fuego se extinga.
- **NO** modifique la parrilla en forma alguna. Cualquier modificación invalida automáticamente la garantía.
- **NO** use la parrilla en situaciones donde haya mucho viento.



# Información importante sobre la seguridad

El tanque de suministro de gas PL que se use deberá estar construido y marcado conforme a las Especificaciones para Tanques de Gas PL del Departamento de Transporte de Estados Unidos (DOT) o de la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-b339 (Tanques, esferas y tubos para traslado de material peligroso).

El tanque de gas PL debe:

– contar con un dispositivo que evite llenarlo demasiado

– contar con un dispositivo de conexión que sea compatible con la conexión de los aparatos de gas para cocinar en exteriores.




**Si no se respetan exactamente las instrucciones siguientes, se podría ocasionar un incendio potencialmente fatal o que provoque lesiones graves:**
**NUNCA** almacene ni use gasolina u otras sustancias volátiles cerca de esta parrilla. **NUNCA** almacene un tanque de propano de repuesto cerca de esta parrilla ni en las cercanías de alguna otra fuente potencial de calor.
**NUNCA** llene el tanque de propano a más del 80% de su capacidad.




**NO almacene un tanque de gas de reserva en la parrilla o cerca de ella.**

Coloque el tapón protector en la salida de la válvula del tanque siempre que no se use el tanque. Sólo instale en la salida de la válvula del tanque la tapa protectora que se proporciona con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden dar como resultado fugas de gas propano.

**Advertencias de la Proposición 65 del Estado de California**




Este producto contiene una o más sustancias químicas que el Estado de California sabe que provocan cáncer o defectos congénitos o algún otro daño para la reproducción.

## Información de seguridad sobre el propano líquido (PL)

Por favor, revise las indicaciones siguientes y la información sobre la seguridad cuando use gas de propano líquido (PL).

**Información general**

- Esta parrilla está diseñada para usarse con tanque estándar de gas PL de 20 libras.
- Cualquier marca de tanque de gas PL de 20 libras es aceptable para usarse con esta parrilla, siempre y cuando sea compatible con los sistemas de retención de ésta (perno de la bandeja del tanque).
- Esta parrilla está diseñada y certificada por CSA internacional para el suministro local de gas PL.
- Esta parrilla **NO PUEDE** convertirse para usar gas natural. **NO** intente convertir esta parrilla para usar un tipo diferente de gas.

**Información sobre la seguridad**

- El gas PL tiene un olor similar al gas natural.
- El gas PL es más pesado que el aire y el gas que se fugue se puede acumular en áreas bajas y resistirse a dispersarse.
- Los tanques de PL se deben instalar, transportar y almacenar en posición vertical.
- Los tanques de PL no deben dejarse caer ni manejarse de manera brusca.
- **NO** utilice un tanque de PL que esté dañado. Un tanque de PL abollado u oxidado o que tenga la válvula dañada puede resultar peligroso y se deberá sustituir de inmediato por uno nuevo.
- Cierre **SIEMPRE** la válvula del tanque después de usarlo.
- Cierre **SIEMPRE** la válvula del tanque al desconectar el regulador.
- Trate **SIEMPRE** con el mismo cuidado un tanque de PL vacío que uno lleno. Es posible que en el interior del tanque vacío aún haya presión del gas.
- **NUNCA** almacene ni transporte un tanque de PL en un lugar donde la temperatura pueda llegar a los 125 °F (51,6 °C).
- Mantenga los tanques de PL lejos del alcance de los niños y mascotas.
- **NO** almacene los tanques de PL desconectados dentro de un edificio, cochera ni en ninguna otra área cerrada.
- Si el tanque de PL se mantiene en la parrilla después de usarla, asegúrese de que tanto la parrilla como el tanque estén en un área al descubierto, con buena ventilación.
- Al cambiar de tanque de PL, compruebe **SIEMPRE** que no haya fugas en la conexión del tanque con el regulador.

**Instalación del tanque de PL**

1. Asegúrese de que el control de todos los quemadores esté en posición • **APAGADO**.
2. Abra la puerta del armario.
3. Colóquelo con cuidado en el orificio grande del panel inferior.
4. Para fijar el tanque de PL en su lugar, atornille el perno de la bandeja de soporte a través de la sección inferior del tanque.
5. Conecte el regulador al tanque: con cuidado **APRIÉTELO CON LA MANO** solamente.
6. No use **NUNCA** una llave ni ninguna otra herramienta para apretar esta conexión.
7. Respete todos los códigos y leyes correspondientes.

**Importante**

La instalación en Estados Unidos del aparato de gas PL debe cumplir con los códigos y leyes locales. En ausencia de códigos locales, la instalación del aparato deberá cumplir ya sea con el Código Nacional de Gas, ANSI Z223.1/NFPA54, con el código de Aparatos de Gas Natural y de Propano, CSA B149.1, o con el Código de Manejo y Almacenamiento de Propano, B149.2, según corresponda.

En Canadá, la instalación de esta parrilla deberá cumplir con los códigos locales y/o con la Norma CSA-B149.2 (Código de Manejo y Almacenamiento de Propano).



## Contenido del empaque

| Pieza | Descripción | Cantidad |
|---|---|---|
| A | Panel inferior | 1 |
| B | Rueda sin freno | 2 |
| C | Rueda con freno | 2 |
| D | Perno de la bandeja del tanque | 1 |
| E | Panel lateral izquierdo | 1 |
| F | Panel lateral derecho | 1 |
| G | Panel posterior | 1 |
| H | Bastidor del carro | 1 |
| J | Cuerpo de la parrilla | 1 |
| K | Puerta | 1 |
| L | Pasador inferior de la puerta | 1 |
| M | Soporte del estante lateral | 4 |

| Pieza | Descripción | Cantidad |
|---|---|---|
| N | Estante izquierdo | 1 |
| P | Estante derecho | 1 |
| Q | Placa para las llamas | 3 |
| R | Rejilla para cocinar | 2 |
| S | Rejilla para calentar | 1 |
| T | Bandeja para la grasa | 1 |
| U | Recipiente para la grasa | 1 |
| V | Pila AA | 1 |
| W | Imán | 1 |
| X | Implemento para encender con fósforos (no se muestra) | 1 |
| Y | Cubierta (no se muestra) | 1 |



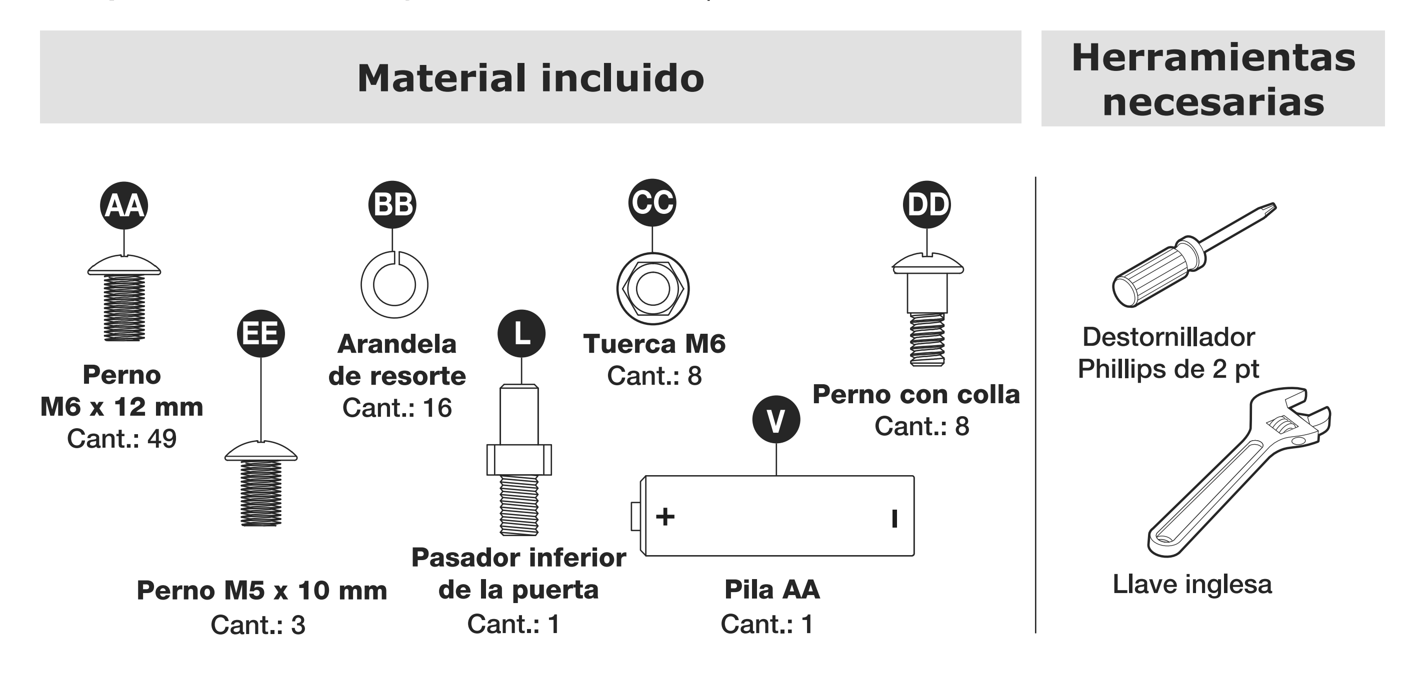
## Preparación

Antes de empezar a montar esta parrilla, asegúrese de que estén todas las piezas (consulte el Contenido del empaque de la página 6 y el Material incluido a continuación). Si falta alguna pieza o si está dañada, **NO** intente montar el producto.

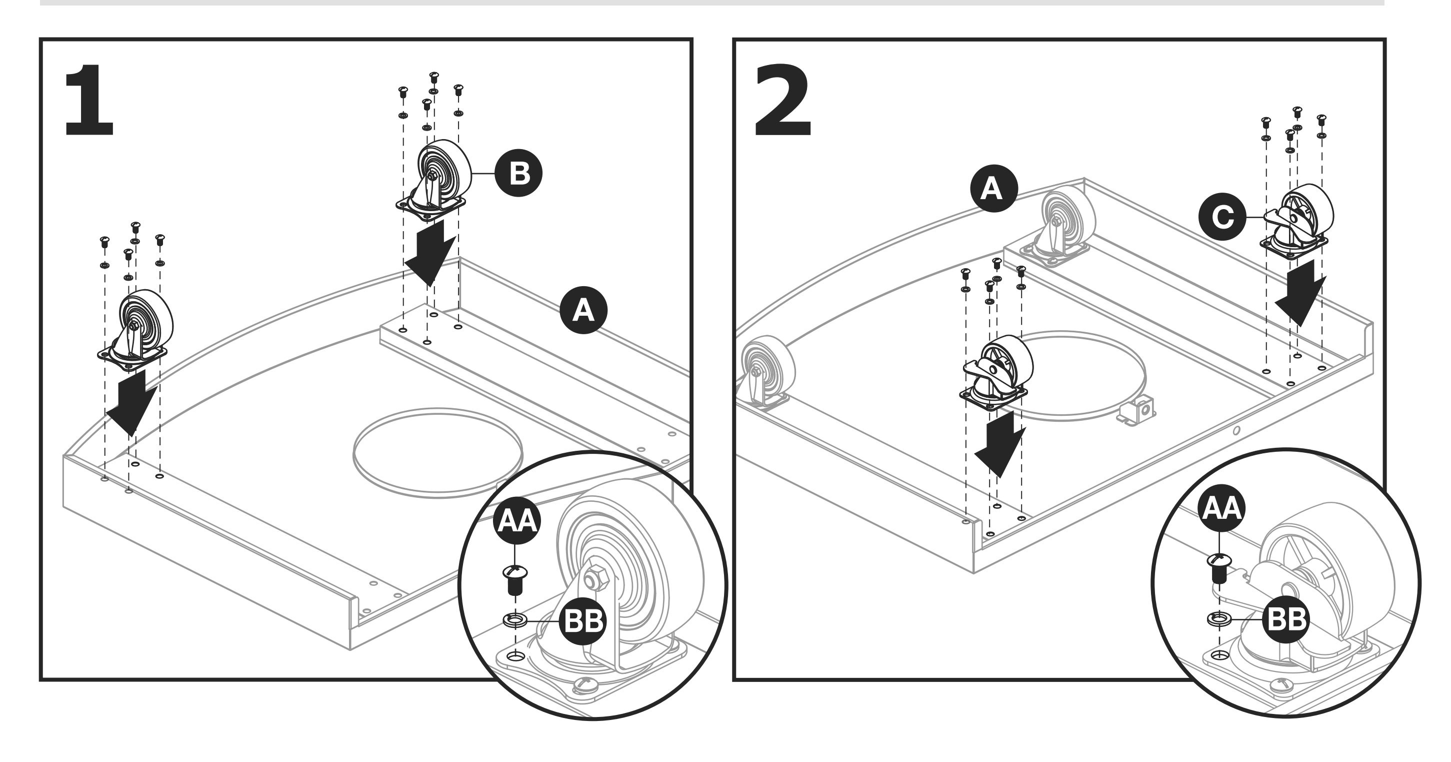
**Tiempo estimado de montaje:** 50 minutos entre dos personas

## Material incluido

## Herramientas necesarias



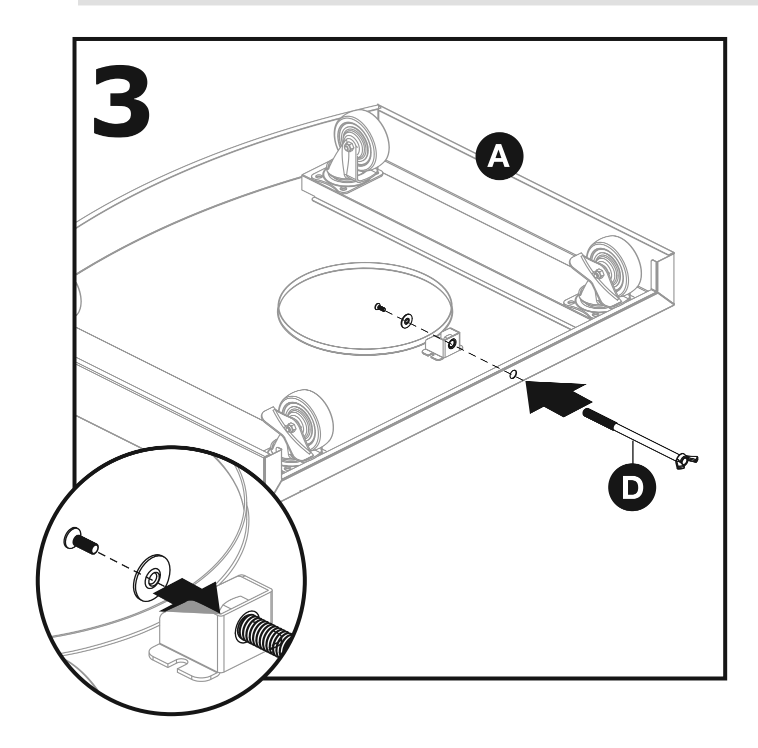

## Instrucciones de montaje

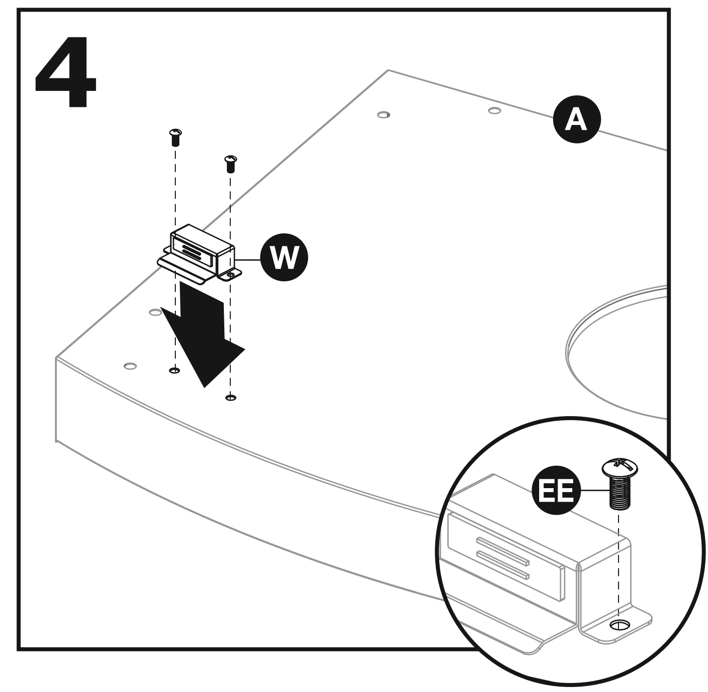



Acople las ruedas sin freno (B) a la parte frontal del panel inferior (A) y fíjelas con las arandelas de resorte (BB) y los pernos.

Acople las ruedas con freno (C) al panel inferior (N) y fíjelas con las arandelas de resorte (BB) y los pernos (AA).

## Instrucciones de montaje

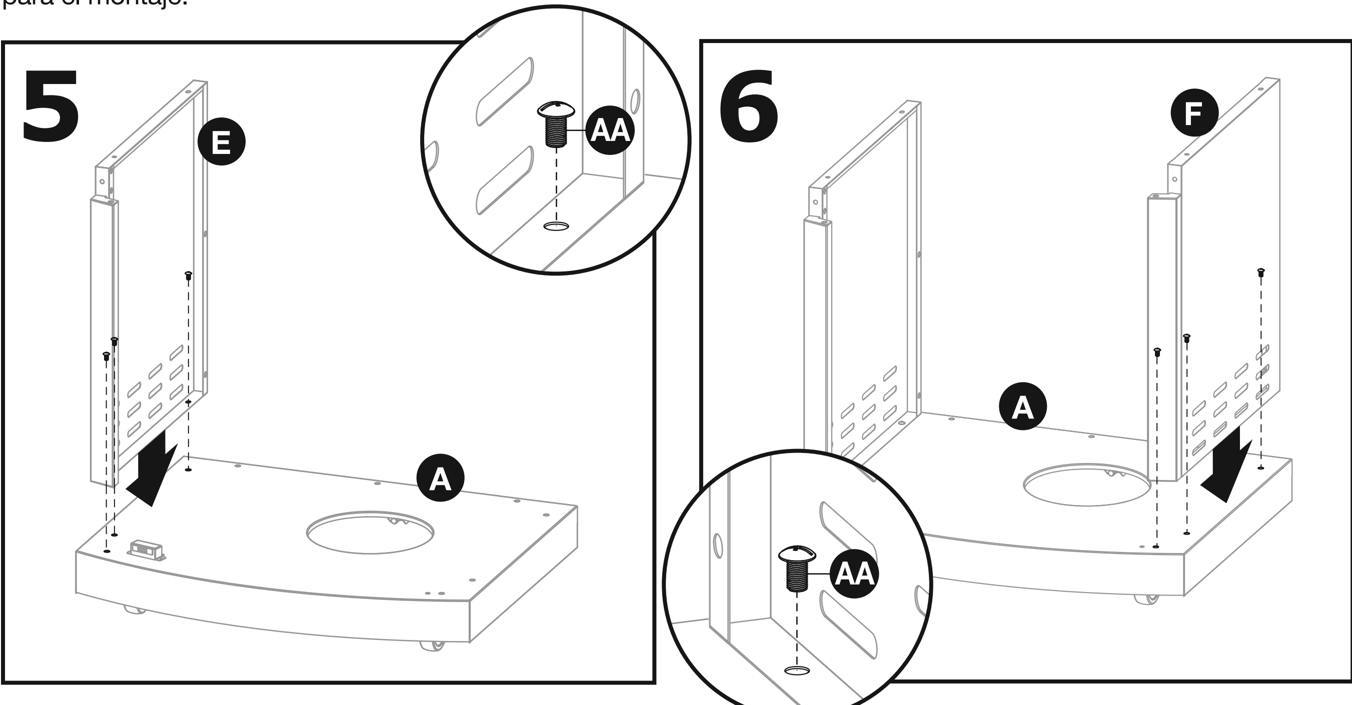



Enrosque el perno (D) de la bandeja del tanque a través del orificio situado en la parte posterior del panel inferior (A) y del soporte. Asegúrelo firmemente con una arandela y un perno pequeño.

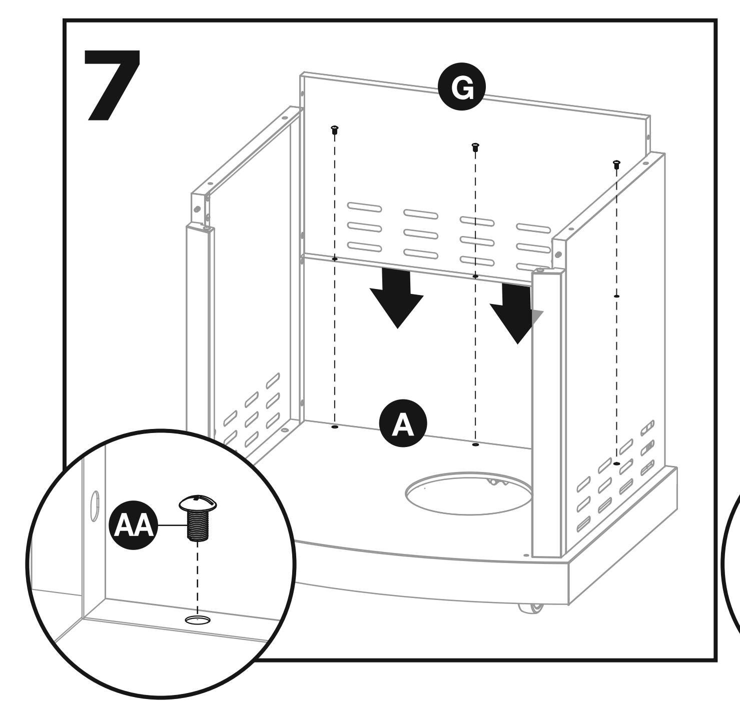
**Nota:** La arandela y el perno pequeño están unidos al perno (D) de la bandeja del tanque y se deben retirar para el montaje.

Coloque el imán (W) en el panel inferior (A) y fíjelo con los pernos (EE) como se muestra.

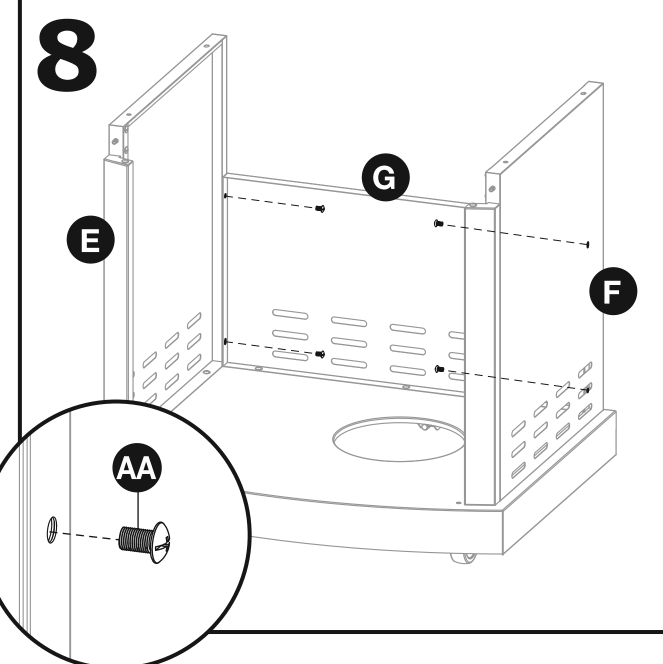



Fije el panel lateral izquierdo (E) en el panel inferior (A) con los pernos (AA).

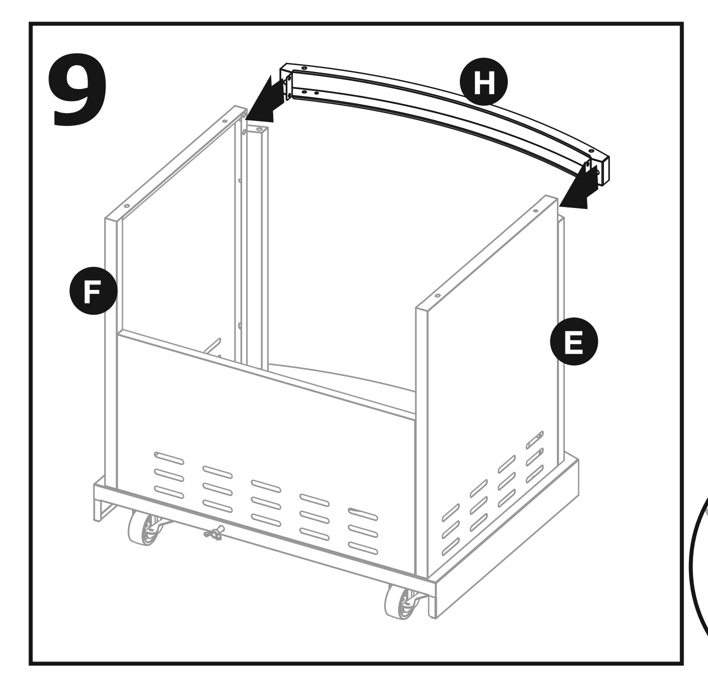
Fije el panel lateral derecho (F) en el panel inferior (A) con los pernos (AA).



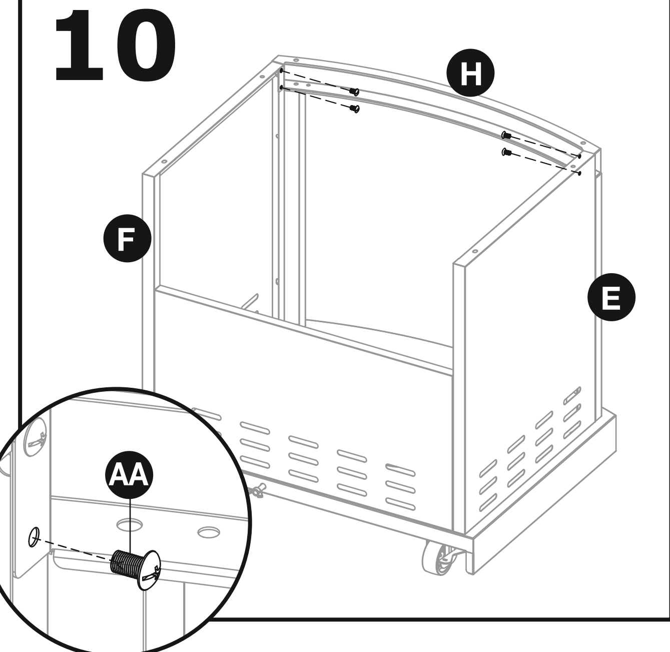

Fije el panel posterior (G) en el panel inferior (A) utilizando los pernos (AA).




Fije el panel posterior (G) en el panel lateral derecho y el izquierdo (E, F) con los pernos (AA), según se muestra.

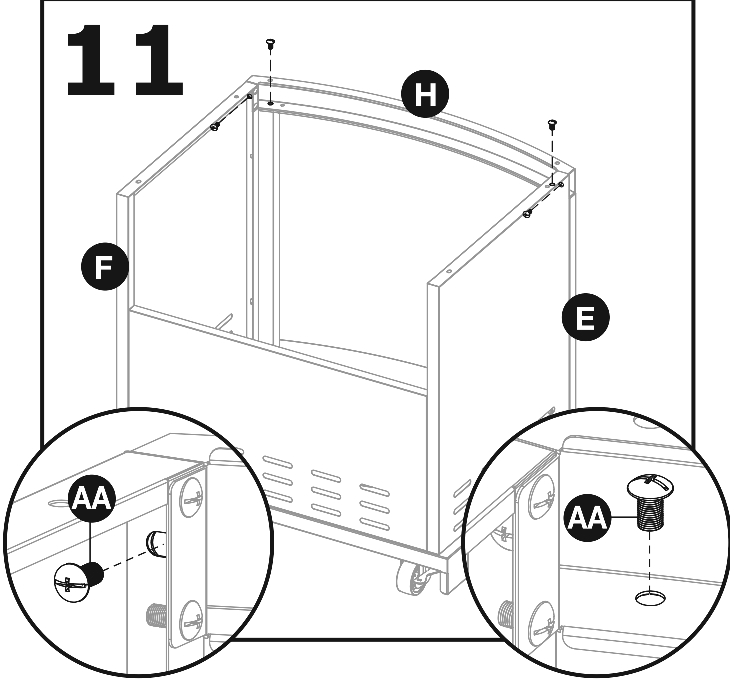



Desde el frente del carro, instale el bastidor del carro (H) en la parte superior de los paneles laterales izquierdo y derecho (E, F).

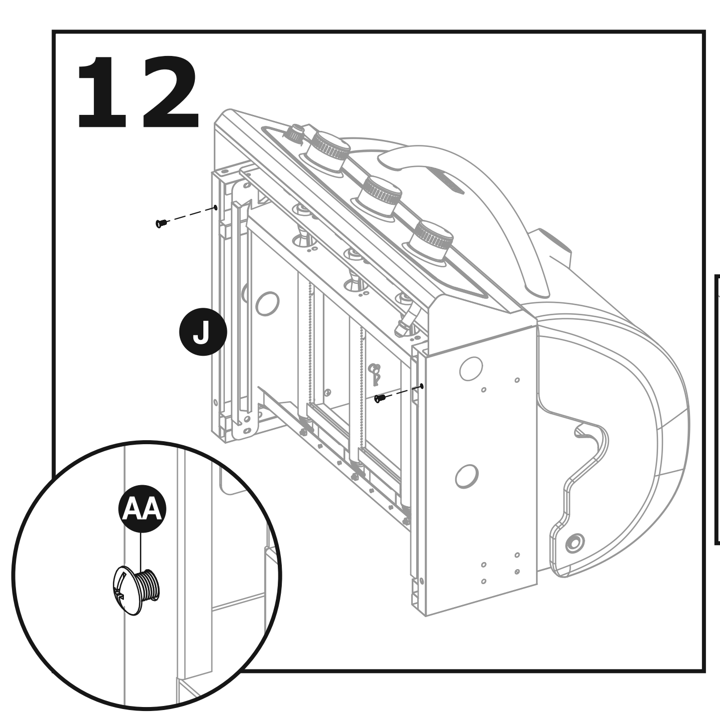



Con los pernos (AA), fije el bastidor del carro (H) a la parte superior de los paneles izquierdo y derecho (E, F), según se muestra.

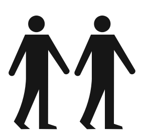




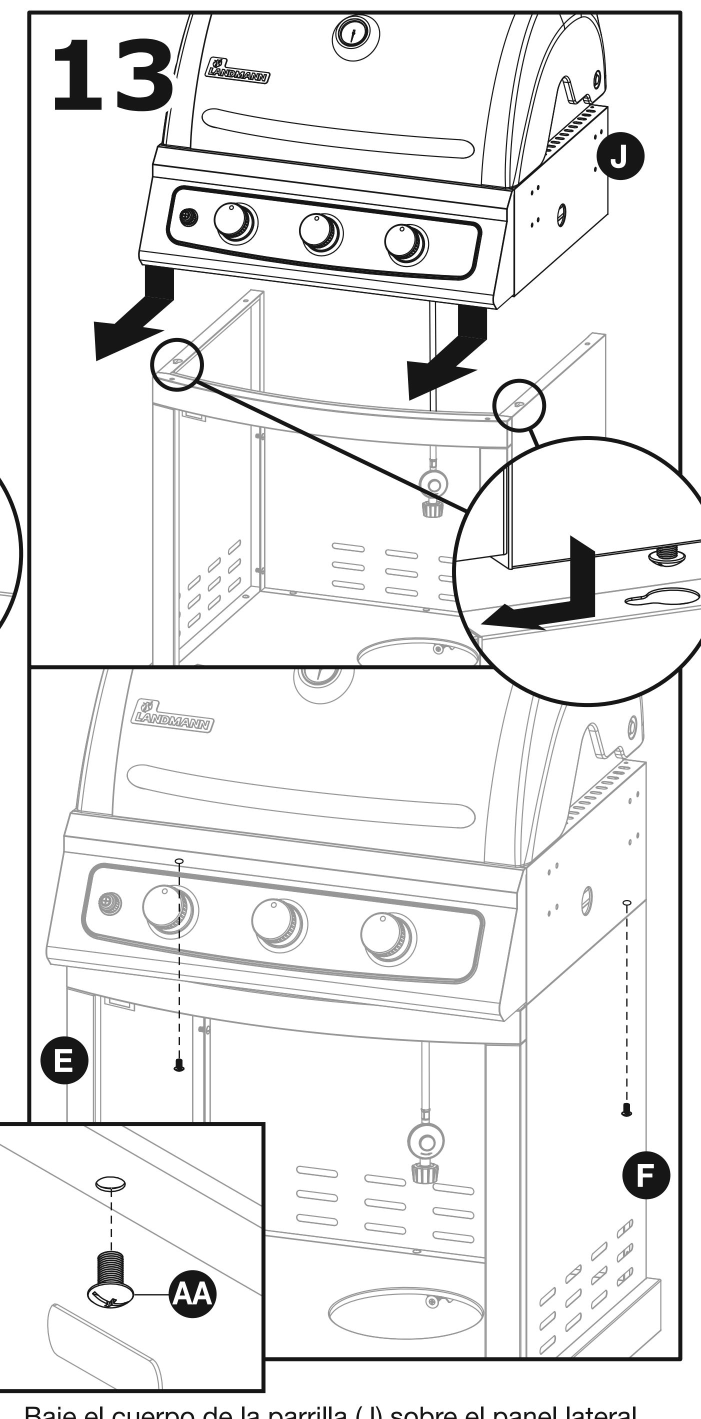

Termine de sujetar el bastidor del carro (H) a los paneles laterales (E, F) con más pernos (AA), según se muestra.




Con cuidado, coloque el cuerpo de la parrilla (J). Inserte los pernos (AA) en las dos ubicaciones que estén más cerca del frente del cuerpo de la parrilla. Insértelos **SÓLO** hasta la mitad.



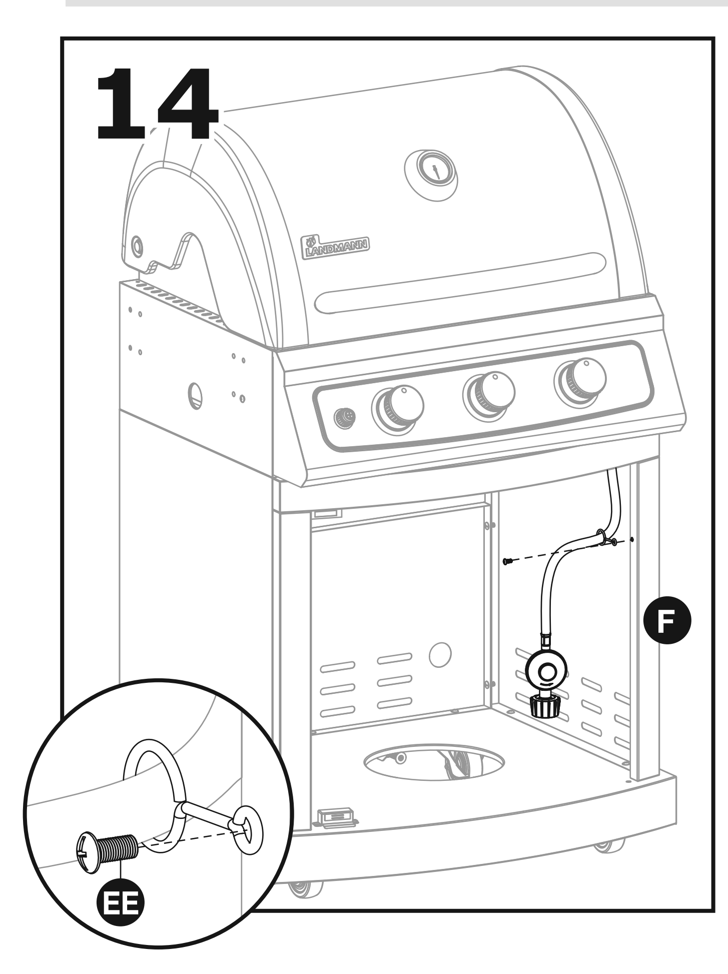
**NOTA IMPORTANTE:**
Este paso requiere de dos personas para poder colocar adecuadamente y de forma segura el cuerpo de la parrilla.



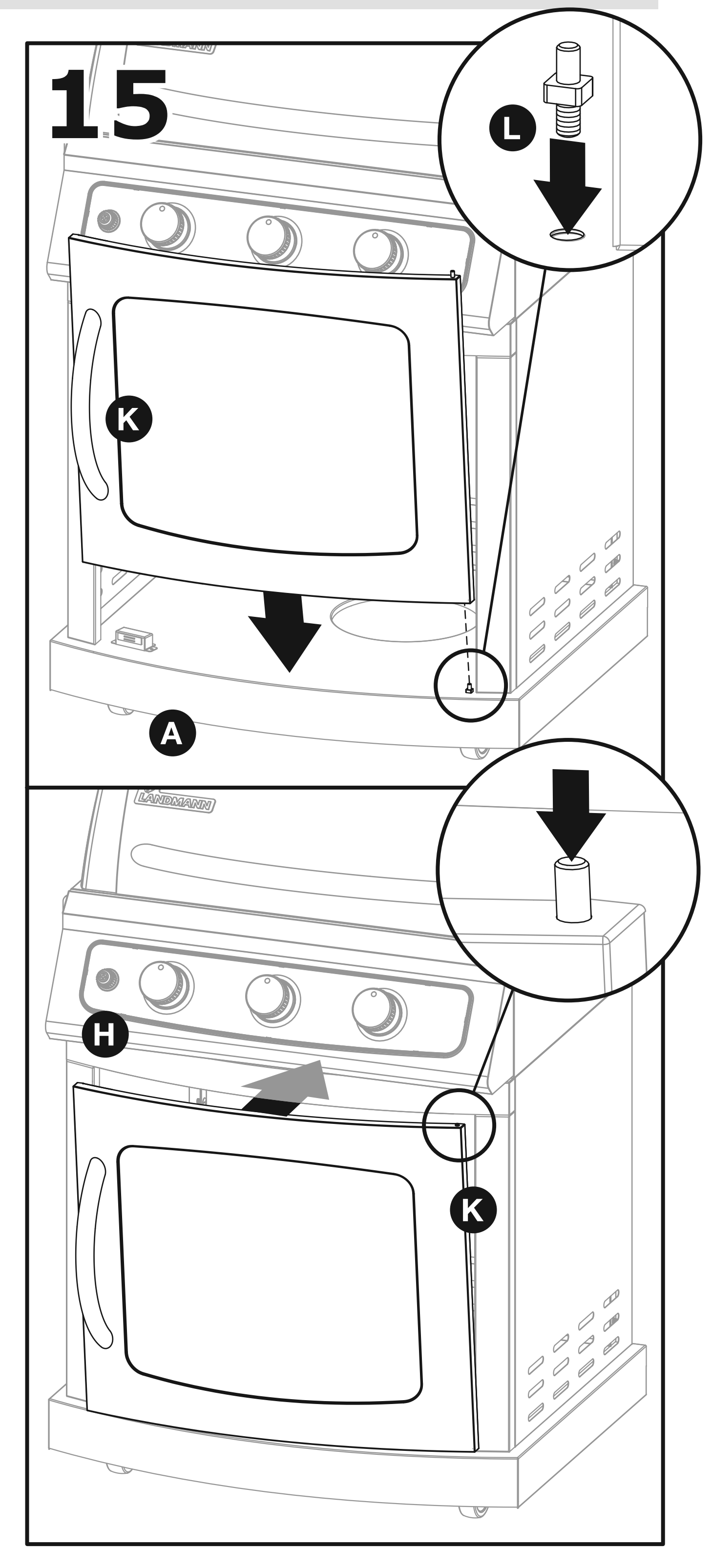

Baje el cuerpo de la parrilla (J) sobre el panel lateral izquierdo y el derecho (E, F) y alinee los pernos del paso 12 con los orificios de la parte superior de los paneles. Deslice el cuerpo de la parrilla hacia adelante. Inserte los pernos (AA) en las ubicaciones posteriores correspondientes. Apriete firmemente los cuatro pernos debajo del cuerpo de la parrilla.



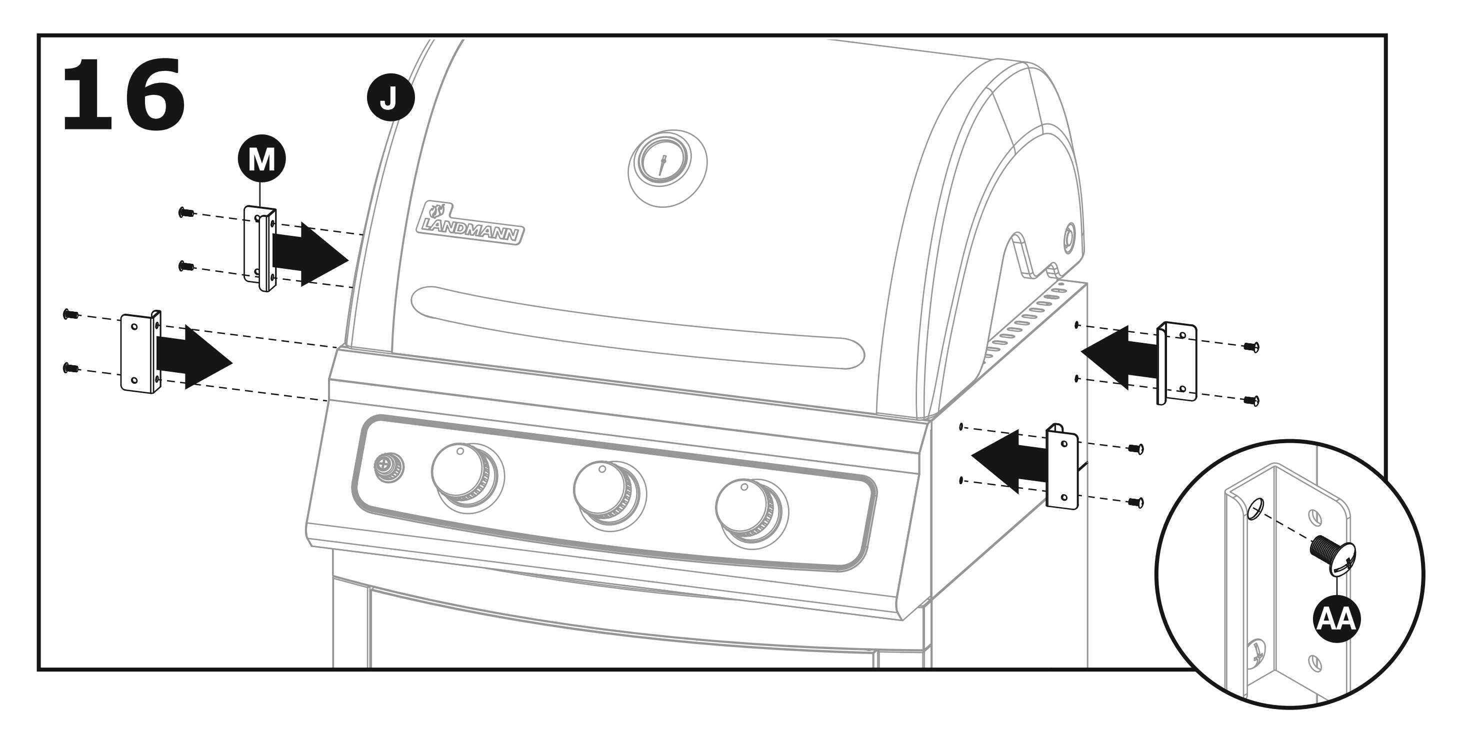
**NOTA IMPORTANTE:**
Este paso requiere de dos personas para poder colocar adecuadamente y de forma segura el cuerpo de la parrilla.



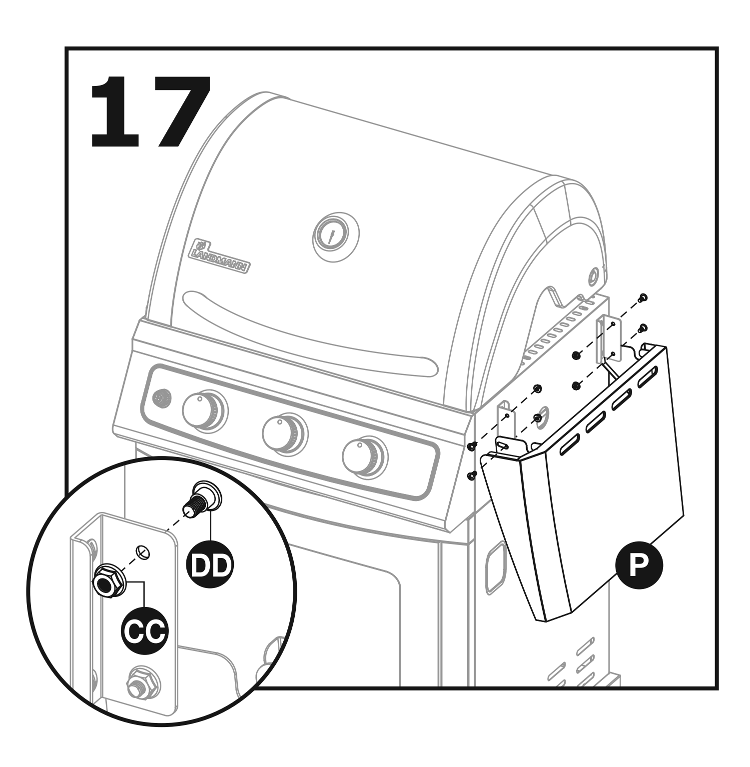

Fije con un perno (EE) el regulador y la unidad de la manguera en la parte interior del panel lateral derecho (F), según se muestra.



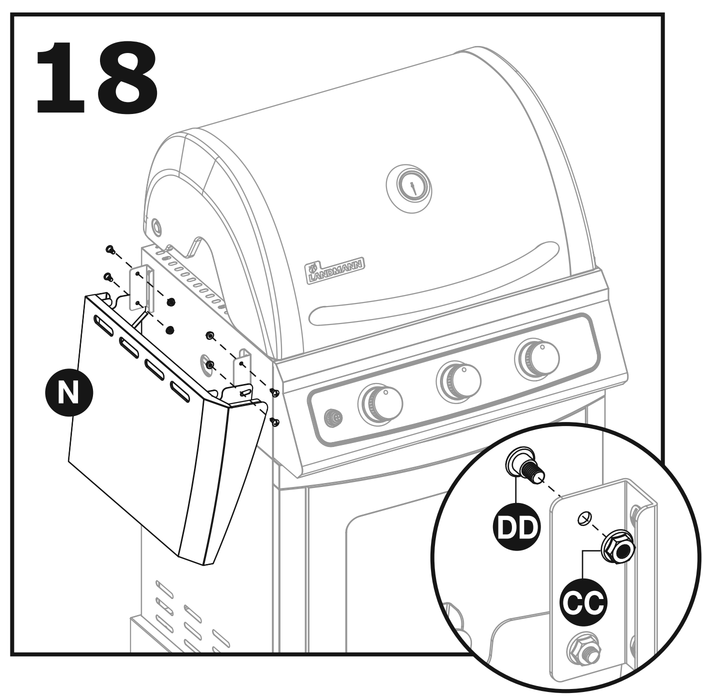

Enrosque el pasador inferior de la puerta (L) en el orificio del panel inferior (A). Alinee el orificio de la esquina inferior derecha de la puerta (K) de forma que encaje en el pasador (L) de la parte inferior de la puerta. Con cuidado oprima hacia abajo el pasador de resorte de la esquina superior derecha de la puerta (K) y muévala para que el pasador de resorte entre en el orificio del bastidor del carro (H).




Una los soportes de los estantes laterales (M) al lado izquierdo y derecho del cuerpo de la parrilla (J). Fíjelos con los pernos (AA), según se muestra.

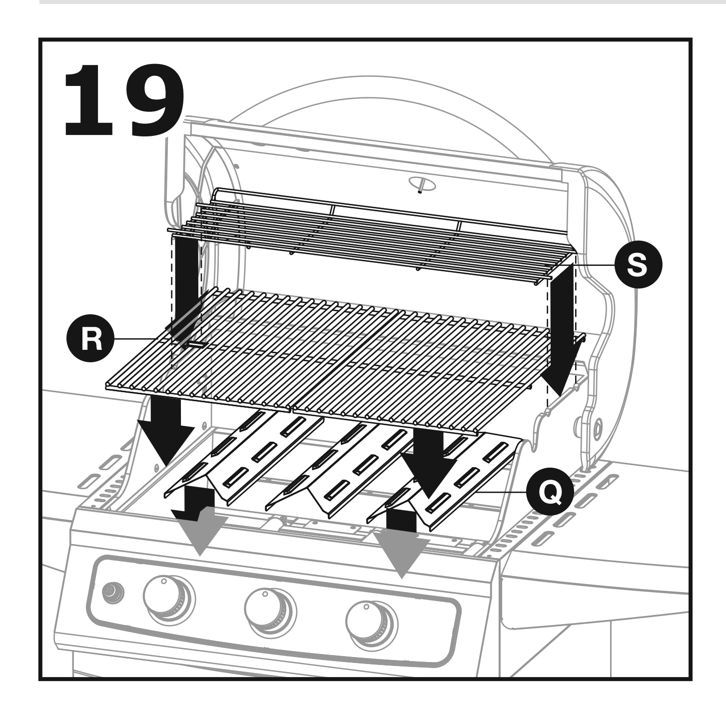



Una el estante derecho (P) a los soportes de los estantes laterales correspondientes con los pernos con collar (DD) y las tuercas M6 (CC), según se muestra.

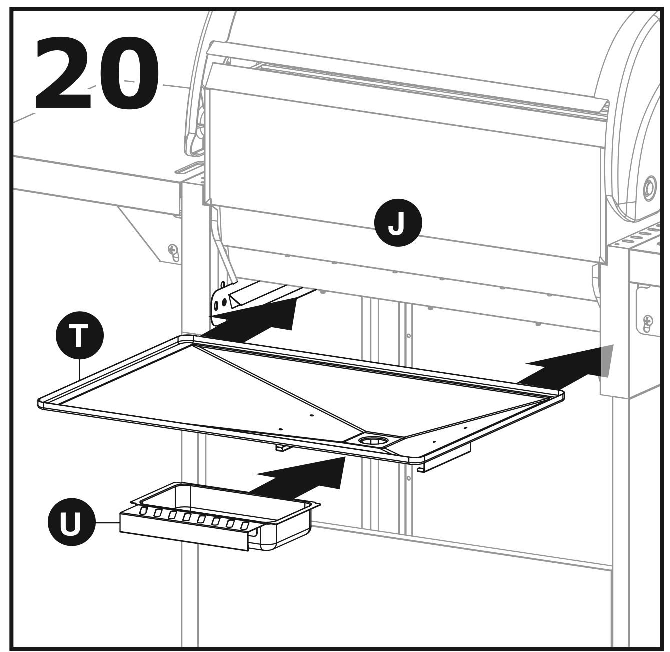



Una el estante izquierdo (N) a los soportes correspondientes con los pernos con collar (DD) y las tuercas M6 (CC), según se muestra.

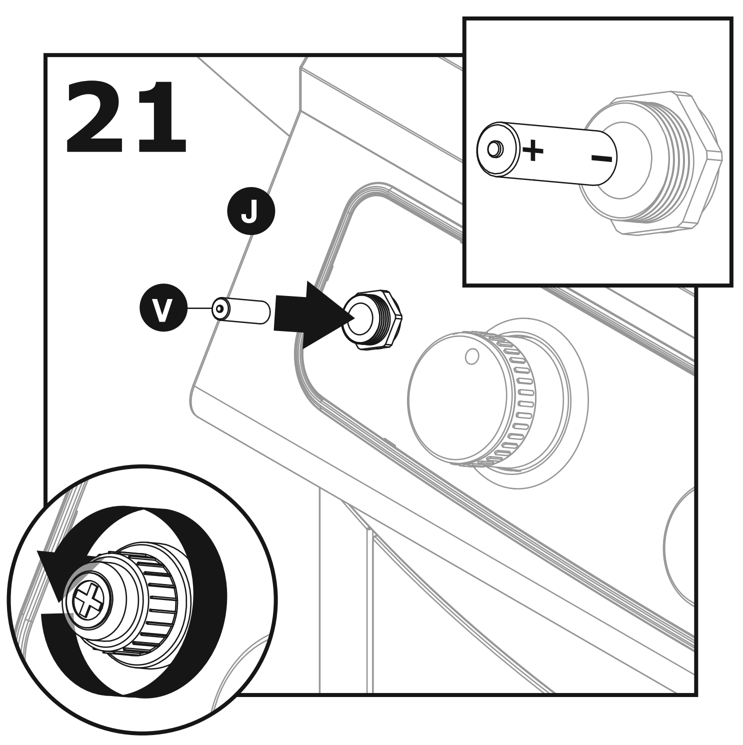





Inserte primero las placas para las llamas (Q); después las rejillas para cocinar (R) y después la rejilla para calentar (S), en ese orden.



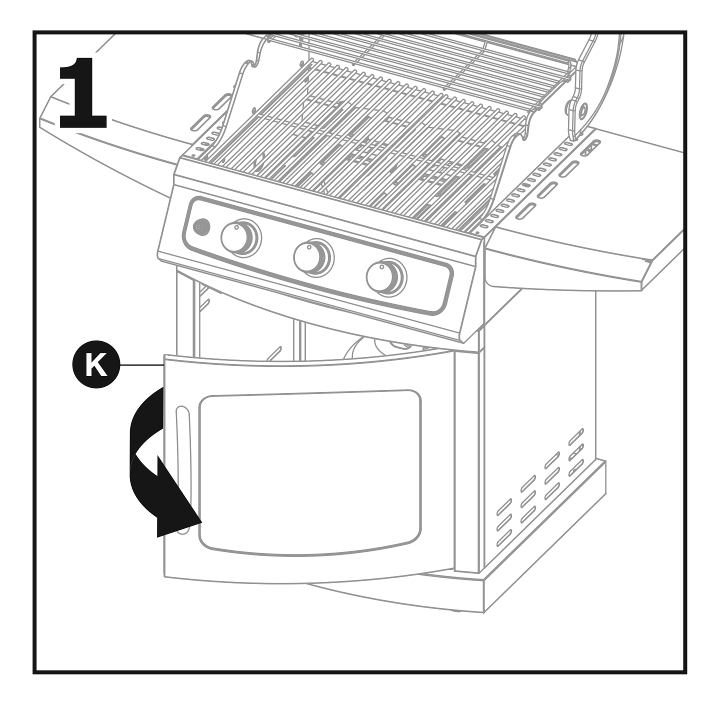

Desde la parte posterior de la parrilla, primero deslice la bandeja para grasa (T) en las ranuras del cuerpo de la parrilla (J) hasta que quede alineada con la parte inferior de la parrilla. A continuación, coloque el recipiente para la grasa (U) en la ranura de la parte inferior de la bandeja para la grasa.

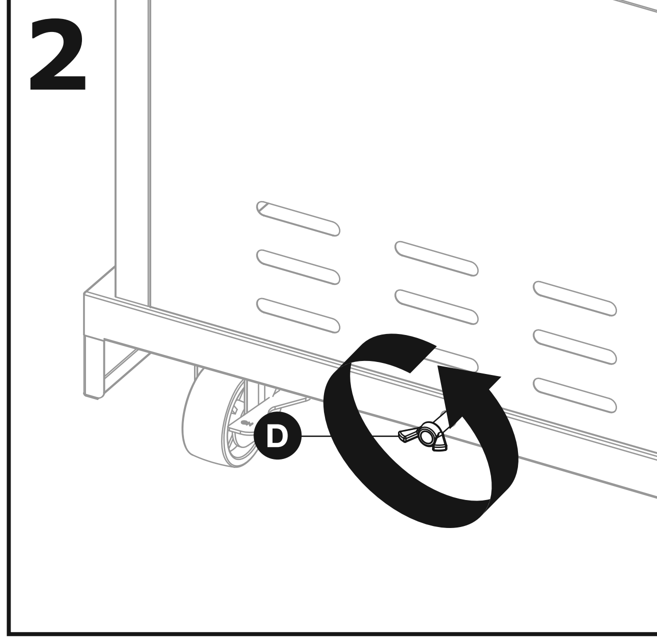



Desenrosque la tapa del botón de encendido del panel de control ubicado en el cuerpo de la parrilla (J). Inserte la pila AA (V) de manera que el extremo positivo esté orientado hacia afuera.



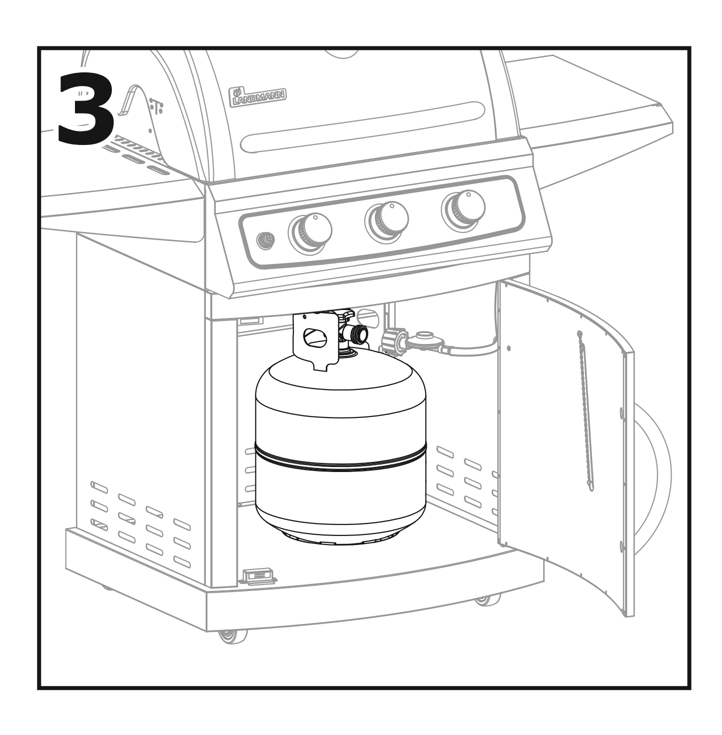
## Montaje del tanque

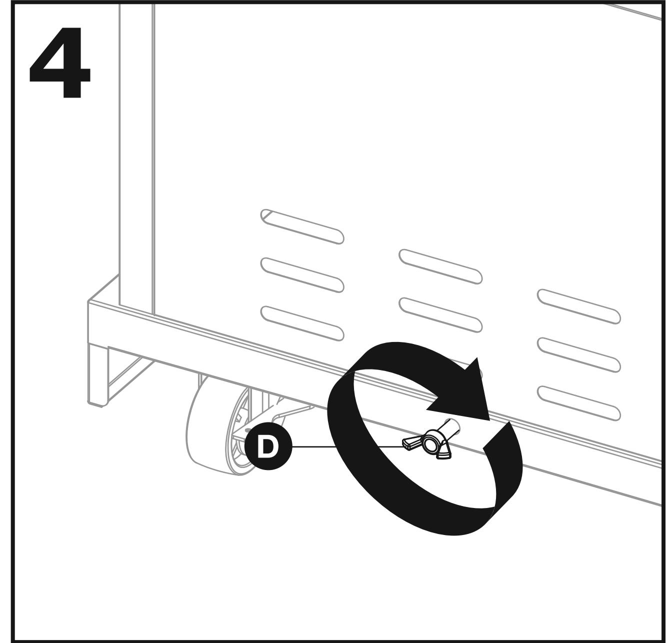



Abra la puerta del armario (K).

Gire el perno del tanque (D) en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que se afloje.




Coloque el collarín inferior del tanque de combustible de gas PL de 20 libras en el orificio de montaje de la bandeja para el tanque.

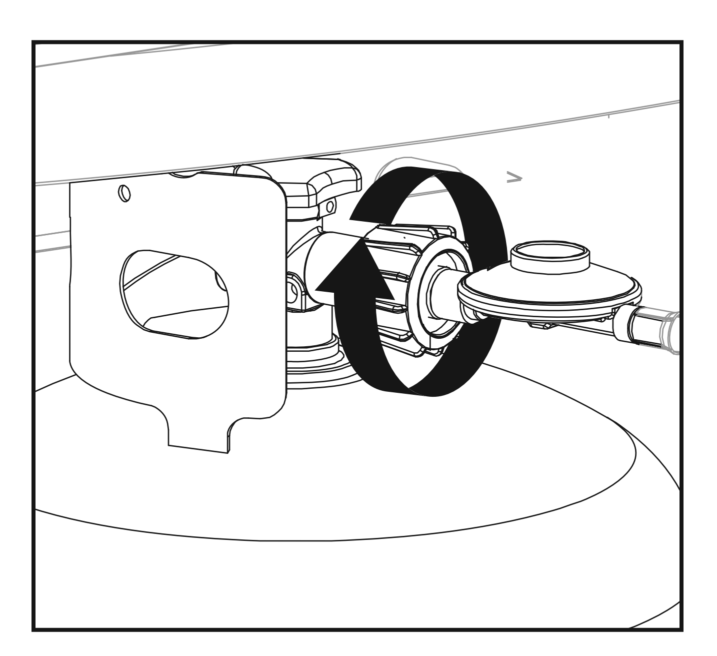
**NOTA IMPORTANTE:**
Las dimensiones del tanque de gas PL de 20 libras deben ser de 315 mm de diámetro x 480 mm de alto.

Apriete el perno del tanque (D) girándolo en el sentido de las manecillas del reloj contra el collarín inferior del tanque de gas combustible de PL de 20 libras para que quede bien sujeto.

# Conexión del tanque de gas

1. **SIEMPRE** coloque el tanque de gas en el portatanque que se encuentra debajo del carro.
2. Antes de abrir el suministro de gas, asegúrese **SIEMPRE** de que las perillas de control de todos los quemadores estén en posición • **APAGADO**.
3. Antes de conectarlo asegúrese de que no haya residuos atrapados en la cabeza del tanque de gas, la válvula del regulador ni en la cabeza y los orificios del quemador.
4. Conecte **SIEMPRE** los reguladores del suministro de gas de la siguiente manera: Inserte el manguito de unión del acoplador de la válvula en la válvula del tanque y apriete el collarín de conexión girándolo en el sentido de las manecillas del reloj con una mano mientras sujeta el regulador con la otra mano.
5. Desconecte el tanque de propano de la válvula del regulador cuando no use la parrilla.
6. **NO** obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación a la parrilla.
7. Mantenga las aberturas de ventilación del compartimento del tanque sin residuos.

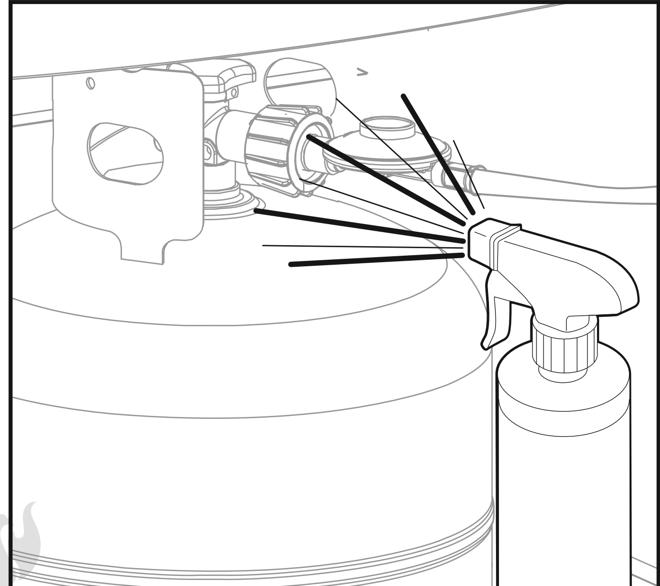
Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula del cilindro encaje adecuadamente y de manera segura en el dispositivo de conexión unido a la entrada del regulador de presión.



| | |
|---|---|
| ⚠ **PELIGRO** | **Para evitar el riesgo de incendio o explosión, cuando compruebe si hay alguna fuga:**<br>1. Realice **SIEMPRE** la “prueba de fugas” antes de encender la parrilla y cada vez que conecte el tanque para usarlo.<br>2. **NO** fume ni permita que haya otras fuentes de ignición en el área mientras realiza la prueba de fugas.<br>3. Haga la prueba de fugas en exteriores, en un área bien ventilada.<br>4. **NO** use fósforos, encendedores ni llamas para comprobar si existen fugas.<br>5. **NO** use la parrilla sino hasta que detenga todas las fugas. Si no puede detener una fuga, desconecte el suministro de propano y llame para solicitar servicio para la parrilla o llame a su proveedor de gas propano. |

**Revisión de la presencia de fugas**

1. Prepare de 2 a 3 onzas de una solución para detectar fugas mezclando una parte de jabón líquido para vajillas y tres partes de agua.
2. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición • **APAGADO**.
3. Rocíe la solución en la válvula del tanque hasta la conexión de la misma. (Vea el diagrama a continuación).
4. Observe si la solución forma burbujas en las conexiones. Si no aparecen burbujas, la conexión es segura.
5. Si aparecen burbujas es que hay una fuga. Continúe con el paso 6.
6. Desconecte el regulador del tanque y vuelva a conectarlo. Asegúrese de que la conexión esté apretada y firme.
7. Vuelva a hacer la prueba con la solución.
8. Si aparecen burbujas “crecientes”, no use ni mueva el tanque de PL. Comuníquese con un distribuidor de gas PL o el Departamento de Bomberos.





# Instrucciones para el encendido

Antes de usar por primera vez, es importante limpiar la parrilla con calor. Esto limpiará las partes internas al quemar todos los residuos y olores del proceso de fabricación. Para realizar la limpieza, ponga a funcionar la parrilla aproximadamente 30 minutos al calor máximo, con la cubierta cerrada.

**IMPORTANTE**
Por favor, lea estas instrucciones antes de intentar encender la parrilla.




No abrir la cubierta antes de encender la parrilla puede provocar una llamarada explosiva que puede causar lesiones graves o la muerte.




**NO** se incline sobre la parrilla abierta al encenderla.

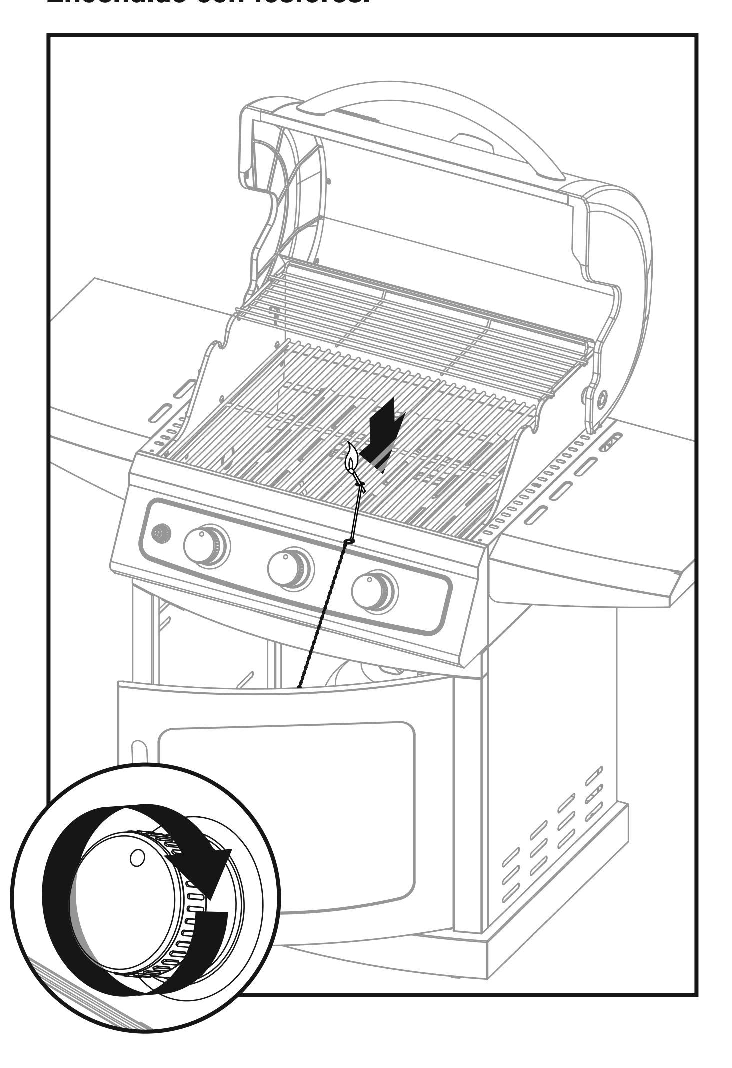
1. Coloque todas las perillas de control de gas en posición • **APAGADO**.
2. Abra la válvula de la fuente de gas.
3. La cubierta **DEBE** estar abierta durante el encendido.
4. Para encender un quemador, presione y gire cualquier perilla de control a la posición **ALTO** (Encender).
5. Presione y mantenga presionado el botón de ignición electrónica para encender el quemador seleccionado.
6. Si el quemador **NO** se enciende en cinco segundos, gire la perilla de control a la posición • **APAGADO;** espere por lo menos cinco minutos para que el gas desaparezca y repita el procedimiento de encendido.




No esperar cinco minutos puede ocasionar una llamarada explosiva que puede provocar lesiones graves o la muerte.

7. Para apagar un quemador, presione la(s) perilla(s) de control y gírelas en el sentido de las manecillas del reloj a la posición • **APAGADO**.

**Encendido con fósforos.**



**Nota:** El implemento para encender con fósforos (W) se ubica en la parte interna de la puerta (K).

1. Coloque todas las perillas de control de gas en posición • **APAGADO**.
2. Abra la válvula de la fuente de gas.
3. La cubierta **DEBE** estar abierta durante el encendido.
4. Retire el implemento para encender con fósforos e introduzca uno en el extremo del dispositivo.
5. Encienda el fósforo.
6. Una vez que esté encendido, diríjalo hacia debajo de la parrilla.
7. Oprima y gire la perilla de control hacia **ALTO** del quemador que esté más cerca del fósforo encendido. El quemador se debe encender inmediatamente.
8. Ajuste la perilla de control del quemador a la temperatura de cocción deseada.



Por favor, siga las indicaciones siguientes para mantener su parrilla limpia y que luzca como nueva. Antes de limpiar, asegúrese de que todos los quemadores estén en la posición • **APAGADO** y que la parrilla esté fría al tocarla.

**Limpieza del exterior de la parrilla**
Para las superficies de acero inoxidable, limpie el exterior de la superficie con un paño suave y una solución de agua con jabón; enjuague con agua.

- Al limpiar, siempre frote o limpie en dirección del grano del acero inoxidable.
- Para las manchas difíciles, limpie siempre en dirección del grano del acero inoxidable.
- **NO** limpie el acero inoxidable con nada que contenga algún ácido, disolvente o xileno.
- **NO** use cepillo de alambre ni ningún limpiador abrasivo en la superficie de acero inoxidable, ya que esto rayaría el acabado de acero inoxidable.

**Limpieza del interior de la parrilla**
Por seguridad y eficiencia, es importante retirar cualquier desecho o exceso de grasa que pueda acumularse dentro de la parrilla.

- Limpie el revestimiento interior de la cubierta con una toalla de papel para evitar que se acumule la grasa.
- Lave el interior de la cubierta con agua jabonosa tibia y enjuague con agua.
- Lave el interior de la cámara de cocción con agua jabonosa tibia y enjuague con agua.
- El método de quemado es una manera de limpiar las rejillas de acero inoxidable. Después de cocinar, encienda los quemadores en la posición **ALTO** y deje funcionando aproximadamente 15 minutos con la cubierta cerrada. A continuación, apague los quemadores; abra con cuidado la cubierta y utilice un cepillo de alambre para limpiar los residuos de alimentos de la rejilla.
- Para limpiar las placas de acero inoxidable para las llamas, retire los residuos con el cepillo de alambre y lave con agua jabonosa ligera. Enjuague con agua.
- Retire el recipiente para la grasa de la bandeja y limpie la parte interior con una toalla de papel para quitar el exceso de grasa. Después lave el interior con agua jabonosa tibia y enjuague con agua. Para limpiar de forma más fácil, forre el interior del recipiente con papel aluminio.
- Retire la bandeja para grasa de la parrilla y limpie la superficie de la parte superior con una toalla de papel para quitar el exceso de grasa. Después lávela con agua jabonosa tibia y enjuague con agua.

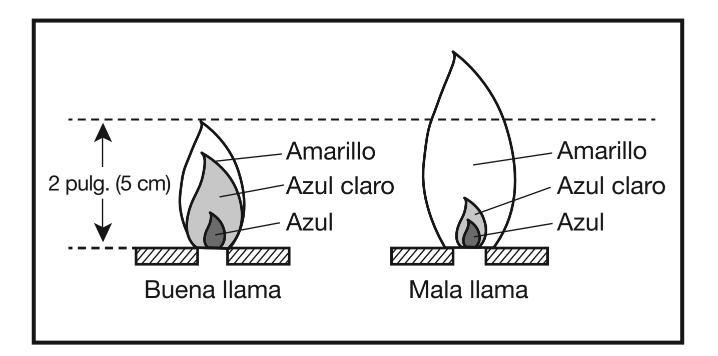



**NO** forre con papel aluminio el interior de la bandeja para la grasa.

**Revisión de la manguera**
La manguera se debe revisar periódicamente para identificar cualquier indicio de grietas, rayones, cortes o abrasiones.

- Si se la manguera está dañada de alguna forma, **NO** use la parrilla.
- Debe sustituirla con una manguera certificada según se indica en la sección de piezas de repuesto.

**Revisión de la llama**
La llama que sale de los quemadores debe ser de una combinación de azul y amarillo, y tener una altura de una a dos pulgadas (ver a continuación).



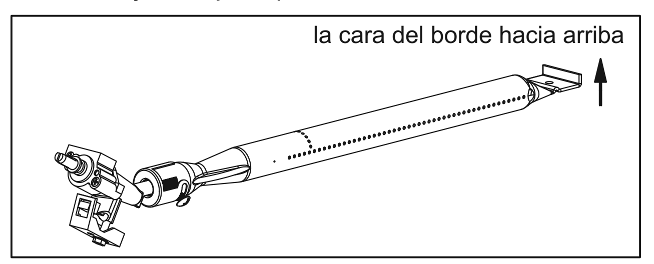

**Para retirar un quemador**
Asegúrese de que todas las perillas de control estén en posición • **APAGADO,** que la válvula de suministro de gas PL esté cerrada y que la manguera del gas esté desconectada del suministro de gas.

1. Abra la cubierta y retire la parrilla para calentar, las parrillas para cocinar y las placas para las llamas.
2. Con un destornillador Phillips de 2 pt, afloje el perno que sostiene el quemador, en la parte posterior de la parrilla.
   **Nota:** Esta es una unidad de perno/tuerca, por lo tanto, asegúrese de sostener la tuerca mientras retira el perno.
3. Deslice el quemador hacia adelante y fuera de la cámara de combustión.
4. Desconecte el cable de ignición del encendedor.

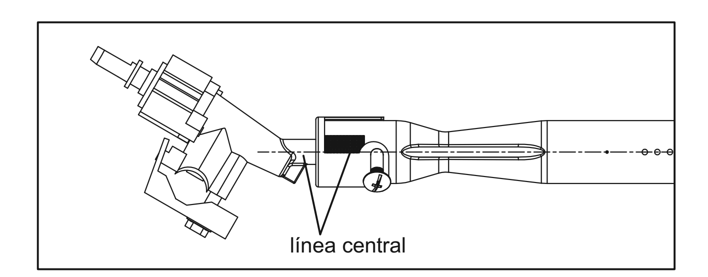
**Para limpiar el quemador**

- Asegúrese de que ninguno de los puertos de los quemadores tenga una obstrucción. **Consejo:** Para desatascar, utilice un alfiler o un clip.
- Asegúrese de que el quemador no esté dañado. Si observa algún daño, sustituya el quemador.
- Asegúrese de que el extremo del quemador y que la pantalla primaria de aire no tengan nidos de insectos, suciedad ni residuos.

**Para reinstalar el quemador**
1. Asegúrese de que los orificios de la válvula de gas estén colocados correctamente dentro de la entrada del quemador.
2. Vuelva a colocar la unidad perno/tuerca.
3. Coloque las placas para las llamas, las rejillas para cocinar y las rejillas para calentar.




**Cambio de la pila AA**
Al cambiar la pila AA, asegúrese de que usa sólo pilas estándar AA y que la polaridad sea la correcta al colocar la pila. Retire la tapa del botón de encendido e inserte la pila AA de tal manera que el terminal positivo (+) esté orientado hacia afuera de la caja para la pila.




## Métodos de cocción y consejos para asar a la parrilla

**Calor directo**
Calor directo significa que los alimentos se colocan sobre la parrilla directamente sobre los quemadores encendidos.
- La posición de la cubierta puede ser o abierta o cerrada.
- Si la cubierta está abierta, por lo general el tiempo de cocción puede ser mayor.
- El calor directo se usa para dorar los alimentos y sellar los jugos naturales al cocinarlos con calor intenso durante un breve periodo de tiempo. El exterior del alimento queda dorado con un recubrimiento asado lleno de sabor.

**Calor indirecto**
Cocinar con calor indirecto significa que los alimentos se colocan sobre la parrilla sobre un quemador sin calentar, lo que permite que el calor de los quemadores que estén encendidos a su alrededor los cocinen.
- Para obtener los mejores resultados, encienda dos quemadores y cocine con la cubierta cerrada. Esto reducirá el tiempo de cocción.
- **NO** opte por cocinar con calor indirecto cuando haga viento.

**Antes de asar**
- Asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de ponerlos a asar.
- Con la cubierta cerrada, caliente la parrilla con alto calor (con todos los quemadores encendidos) durante 10 – 15 minutos hasta que la temperatura alcance más de 500 °F (260 °C). Este tiempo se verá afectado por las condiciones ambientales como pueden ser el viento y la temperatura del aire.
- **NO** levante la cubierta durante el proceso de calentamiento.
- El proceso de precalentamiento con calor alto es necesario para dorar y sellar los jugos en los alimentos.
- Para la carne y las aves con alto contenido de grasa, retire el exceso de grasa y reduzca el tiempo de precalentamiento. Ambas cosas reducirán las llamaradas de la grasa que gotee.
- Engrase ligeramente las rejillas para cocinar cuando se trate de carne de bajo contenido en grasa, pescado o aves. Tenga en cuenta que usar demasiado aceite puede producir ceniza gris que caiga sobre los alimentos.

**Durante el asado**
- El indicador de temperatura que está en la cubierta indica la temperatura dentro de la parrilla para cocinar.
- De ser posible, voltee los alimentos sólo una vez. Los jugos se pierden cuando la carne se voltea varias veces.
- Voltee la carne justo cuando los jugos empiecen a aparecer en la su superficie.
- Evite pinchar o cortar la carne para ver si tiene el punto deseado. Eso hace que los jugos se salgan.
- Agregue la salsa barbacoa sólo durante los últimos 10 minutos de cocción para evitar que se queme.
- El punto deseado de la carne se controlará según el tipo de carne, su tamaño, su forma y su grosor, el calor o el método de cocción, así como el tiempo que esté en la parrilla.
- El tiempo de cocción será mayor si la cubierta está abierta.
- Deje más tiempo de cocción cuando haga frío o viento o en altitudes mayores. Por el contrario, deje menos tiempo de cocción en condiciones extremas de calor.
- Las condiciones para asar pueden requerir ajustar los quemadores para así obtener y mantener las temperaturas correctas de cocción.
- Amontonar los alimentos en la rejilla para cocinar hará que estos necesiten más tiempo para cocinarse.
- Use tenazas para voltear y manejar la carne, en lugar de un tenedor, a fin de evitar que se pierdan los jugos de la carne.
- Si se produce una llamarada, apague los quemadores ● **APAGADO** y mueva los alimentos a otra área de la rejilla para cocinar. Una vez que las llamas disminuyan, vuelva a encender los quemadores siguiendo las instrucciones correspondientes en este manual.
- **NUNCA** use agua para extinguir las llamas de una parrilla de gas.

## Resolución de problemas

| Problema | Causa | Solución |
|---|---|---|
| **La parrilla no se enciende.** | 1. La válvula del tanque de PL está cerrada.<br>2. El nivel de gas del tanque de PL está bajo.<br>3. La pila del encendedor no está instalada adecuadamente o es necesario cambiar la pila.<br>4. Puede ser que sea necesario encender con un fósforo.<br>5. Las conexiones al encendedor o los electrodos están flojos.<br>6. Es posible que los electrodos estén mojados.<br>7. Hay residuos que obstruyen los electrodos.<br>8. No se ve una chispa en la punta del encendedor. | 1. Abra la válvula del tanque de PL.<br>2. Sustituya el tanque de PL.<br>3. Instale correctamente o sustituya la pila del encendedor.<br>4. Encienda la parrilla con fósforo según las instrucciones de este manual.<br>5. Reconecte o sustituya el cableado del encendedor o los electrodos.<br>6. Seque los electrodos con un paño seco.<br>7. Limpie los electrodos con alcohol y vuelva a intentarlo.<br>8. Reemplace el encendedor. |
| **La llama no permanece encendida.** | 1. La válvula del tanque de PL está cerrada.<br>2. El nivel de gas del tanque de PL está bajo.<br>3. El quemador no está instalado correctamente o está sucio. | 1. Abra la válvula del tanque de PL.<br>2. Sustituya el tanque de PL.<br>3. Vuelva a instalar correctamente el quemador y limpie cualquier residuo. |
| **La llama es débil, es irregular o hace ruido.** | 1. El nivel de gas del tanque de PL está bajo.<br>2. Es posible que los puertos de los quemadores estén atascados.<br>3. El suministro de gas puede estar doblado o plegado.<br>4. Es posible que el quemador reciba demasiado aire.<br>5. La parrilla quizás está en un área con demasiado viento.<br>6. Hay obstrucciones, como grasa, residuos o insectos en las entradas de aire.<br>7. El obturador de aire necesita ajustarse. | 1. Sustituya el tanque de PL.<br>2. Si sólo está afectado un quemador, revise y limpie los puertos de los quemadores.<br>3. Enderece la manguera de suministro de gas.<br>4. Si la llama del quemador tiene un aspecto mayormente amarillento o anaranjado, ajuste el obturador de aire.<br>5. Espere a que se calme el viento para continuar.<br>6. Limpie las obstrucciones de las entradas de aire del quemador.<br>7. Ajuste el obturador de aire. |
| **Llamaradas en exceso.**<br><br>**PRECAUCIÓN**<br>**NO** rocíe agua sobre las llamas del gas, ya que esto podría dañar la parrilla. | 1. Las llamaradas normalmente son causadas por un exceso de grasa de la carne que se esté asando.<br>2. La parrilla está sucia.<br>3. La temperatura de cocción quizás está demasiado alta.<br>4. La cubierta está cerrada.<br>5. Los alimentos quedan sobrecocidos o quemados.<br>6. La bandeja y el recipiente para la grasa están llenos de grasa. | 1. Quite grasa de la carne que vaya a asar.<br>2. Asegúrese de que la parrilla esté limpia.<br>3. Mantenga baja la llama o apague un quemador.<br>4. Mantenga la cubierta abierta cuando esté asando para así evitar demasiadas llamaradas.<br>5. Ponga los alimentos en la rejilla para calentar hasta que las llamas se hayan reducido.<br>6. Limpie la bandeja y el recipiente para la grasa. |

## Piezas de repuesto

¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de devolver a su vendedor minorista, llame a nuestro departamento de atención al cliente al 1-800-321-3473, entre 8:00 a.m. y 5:00 p.m., EST, de lunes a viernes.

| Pieza | Descripción | Núm. de pieza |
|---|---|---|
| A | Panel inferior | FA0001 |
| B | Rueda sin freno | FA0002 |
| C | Rueda con freno | FA0003 |
| D | Perno de la bandeja del tanque | FA0004 |
| E | Panel lateral izquierdo del carro | FA0005 |
| F | Panel lateral derecho del carro | FA0006 |
| G | Panel posterior del carro | FA0007 |
| H | Bastidor del carro | FA0008 |
| J | Cuerpo de la parrilla | FA0009 |
| K | Puerta | FA0010 |
| L | Pasador inferior de la puerta | FA0011 |
| M | Soporte del estante lateral | FA0012 |
| N | Estante izquierdo | FA0013 |
| P | Estante derecho | FA0014 |
| Q | Placa para las llamas | FA0015 |
| R | Rejilla para cocinar | FA0016 |
| S | Rejilla para calentar | FA0017 |
| T | Bandeja para la grasa | FA0018 |

| Pieza | Descripción | Núm. de pieza |
|---|---|---|
| U | Recipiente para la grasa | FA0019 |
| V | Pila AA | |
| W | Imán de la puerta | FA0020 |
| X | Implemento para encendido con fósforos | FA0033 |
| Y | Cubierta | 42141 |
| | Perilla de control | FA0021 |
| | Indicador de temperatura | FA0022 |
| | Botón de encendido electrónico | FA0023 |
| | Tapa | FA0024 |
| | Asa de la cubierta | FA0025 |
| | Soportes de la cubierta y pasador | FA0026 |
| | Asa de la puerta | FA0027 |
| | Regulador/Manguera/ Acoplador del PL | FA0029 |
| | Quemadores con tubo SS | FA0030 |
| | Encendedores | FA0031 |
| | Revestimiento interior de la cubierta | FA0032 |

# Indicaciones para asar a la parrilla

| Tipo | Descripción | Método de cocción | Configuración del quemador | Espesor | Tiempo total | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CARNE DE RES** | | | | | | |
| Bistecs | NY Strip, Rib eye, Porterhouse, T-Bone, solomillo, filetes | Directo | Alto | 1 pulg. / 2,5 cm | 10 – 15 min. | Voltee la carne sólo una vez a la mitad del tiempo para asar |
| | NY Strip, Rib eye, Porterhouse, T-Bone, solomillo, filetes | Directo | Alto | 2 pulg. / 5 cm | 18 – 22 min. | Voltee la carne sólo una vez a la mitad del tiempo para asar |
| | Falda (por libra/kg) | Directo | Medio | 0,75 pulg. / 1,9 cm | 11 – 20 min. | El tiempo depende del peso de la carne |
| Hamburguesas | Hamburguesa de carne molida de res | Directo | Medio | 0,75 pulg. / 1,9 cm | 10 – 15 min. | Voltee la carne sólo una vez a la mitad del tiempo para asar |
| Carne asada | Rib eye, solomillo | Indirecto | Medio | | 30 – 40 min. | El tiempo se determina según el peso de la carne (p. ej. 30 – 40 minutos por libra / kg) |
| **CERDO** | | | | | | |
| Chuletas | | Directo | Alto | 0,75 pulg. / 1,9 cm | 10 – 15 min. | |
| | | Directo | Alto | 1,5 pulg. / 3,8 cm | 25 – 35 min. | |
| Costillas | Costillar de 2 – 5 libras / 0,9 – 2,2 kg | Indirecto | Medio | | 50 – 70 min. | Dé vuelta de vez en cuando. Vierta la salsa en los últimos 10 minutos. |
| Carne asada | Solomillo (por libra / kg) | Directo | Medio | | 15 – 20 min. | Dé vuelta para que se doren todos los lados. |
| **POLLO** | | | | | | |
| Pechuga | Sin hueso ni piel | Directo | Medio | 6 – 8 oz / 170,1 – 226,8 g | 10 – 15 min. | |
| Muslos | Sin hueso ni piel | Directo | Medio | 4 – 6 oz / 113,4 – 170,1 g | 8 – 13 min. | |
| Entero | | Indirecto | Medio | 4 – 6 lbs / 1,81 – 2,71 kg | 60 – 80 min. | |
| **PAVO** | | | | | | |
| Entero | Sin rellenar | Indirecto | Medio | 10 – 12 lbs / 4,5 – 5,4 kg | 2 – 2,5 horas | |
| Pechuga | Con hueso | Indirecto | Alto | | 14 – 18 min. | |
| **PESCADO** | | | | | | |
| Filetes o bistec | Pez espada, atún, salmón, fletán, etc. | Directo | Medio | | 4 – 6 min. | Por cada 0,5 pulg. / 1,3 cm de grosor Ase sobre la parrilla y voltee una vez. |
| Entero | Pez gato, trucha, etc. (12 oz / 340 g) | Indirecto | Medio | | 10 – 12 min. | Por lado |

## Indicaciones para asar a la parrilla

| Tipo | Descripción | Método de cocción | Configuración del quemador | Espesor | Tiempo total | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gambas | 18 – 20 oz / 510 – 566 g | Directo | Alto | | 3 – 6 min. | |
| **VERDURAS** | | | | | | |
| Mazorca de maíz | Con la cáscara | Directo | Medio | | 20 – 30 min. | |
| | Sin cáscara | Directo | Medio | | 12 – 15 min. | |
| Papas | Para hornear, enteras | Directo | Alto | | 45 – 90 min. | Envueltas individualmente en papel aluminio. Girar ocasionalmente |
| | Camote (batata), entero | Directo | Medio | | 40 – 70 min. | Envueltas individualmente en papel aluminio. Girar ocasionalmente |
| Pimientos | Asados | Directo | Alto | | 15 – 20 min. | |
| Cebolla | En rebanadas | Directo | Medio | | 8 – 12 min. | Ase sobre la parrilla y voltee una vez. |
| Calabaza | Calabaza amarilla, calabacín | Directo | Medio | | 7 – 10 min. | |
| Espárragos | 0,5 pulg. / 1,2 cm de diámetro | Directo | Medio | | 6 – 8 min. | |


Importado por:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, Washington 98124-1535
Estados Unidos
1-800-774-2678
www.costco.com

Imported by / Importé par:
Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario K2E 1C5
Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca
*faisant affaire au Québec sous le nom Les Entrepots Costco

Importado por:
Costco Wholesale UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Importado por:
Costco Wholesale Australia Pty Ltd.
17-21 Parramatta Road
Lidcombe NSW 2141
Australia
Reino Unido
www.costco.com.au

Importado y distribuido por:
Costco Wholesale Korea, Ltd.
40, Iljik-ro
Gwangmyeong-si
Gyeonggi-do, 423-090, Corea
02-2630-2600
www.costcokr.com

Importado por / Fabricado para:
Costco President Taiwan, Inc.
No. 656 Chung-Hwa 5th Road
Kaohsiung, Taiwan
Identificación fiscal de la compañía: 96972798
0800-885-889
www.costco.com.tw

Importado por:
Importadora Primex S.A. de C.V.
Blvd. Magnocentro No.4
San Fernando La Herradura
Huixquilucan, Estado de México
C.P. 52765
www.costco.com.mx


**Made in China / Fabriqué en Chine / Hecho en China**



## Garantía

Esta parrilla de gas de propano líquido tiene una garantía de dos (2) años a partir de la fecha de la compra original al por menor frente a defectos en los materiales y en la fabricación, siempre y cuando se ensamble de manera correcta, se use en un entorno doméstico normal y se cuide según se indica en estas instrucciones.

La única excepción a esto son los quemadores tubulares de acero inoxidable, los cuales tienen una garantía de cinco (5) años a partir de la fecha de la compra original al por menor. Se excluyen de esta garantía la corrosión, los rayones y la decoloración de esta parrilla provocados por un uso y cuidado inadecuados.

Esta garantía no cubre daños o problemas en relación con negligencia, abuso, accidente, mal uso, mala aplicación, montaje inadecuado, daños causados en su traslado, uso comercial ni **CUALQUIER** modificación que se haga al producto. No cubre la mano de obra de reparación. Esta es la única garantía que se ofrece y se da en lugar de cualquier otra garantía, ya sea expresa o implícita, que incluya la garantía tácita, la≈comercialización o el uso para un propósito en particular.

Todas las piezas de repuesto que cumplan con los requisitos de la garantía serán enviadas sin costo alguno por el medio que el fabricante elija (envío terrestre, por correo de EE. UU., UPS o FedEx). Cualquier cargo especial por manejo (p. ej. envío de dos días, al día siguiente, etc.) será responsabilidad del consumidor.

Toda reclamación de garantía corresponde sólo al comprador original y requiere de comprobante de compra que especifique la fecha de la adquisición. No devuelva piezas sin haber obtenido primero el número de autorización de devolución de nuestro departamento de atención al cliente.

Puede comunicarse con nuestro departamento de atención al cliente llamando al 1-800-321-3473 entre las 8:00 a.m. y las 5:00 p.m. (EST), sólo en inglés, o enviando un correo electrónico a CustomerService@landmann-usa.com

Por favor, tenga en cuenta que en Estados Unidos algunos estados no permiten la exclusión o limitación de accidentes o de daños indirectos o limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que puede ser las anteriores limitaciones o exclusiones no sean aplicables en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también es posible que tenga otros que puedan variar de un estado a otro.

Para los productos que se vendan en Australia:
Nuestros artículos vienen con garantías que no pueden ser excluidas conforme a las Leyes del Consumidor australianas. Usted tiene derecho a recibir una sustitución o un reembolso por un fallo grave, así como a indemnización por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a que se reparen o repongan los artículos si éstos no tienen la calidad aceptable y si el fallo no llega a ser un fallo grave.




7405 Graham Road
Fairburn, Georgia 30213

**www.landmann-usa.com**

